99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:41 Page 1

Brandt

FR GUIDE D'UTILISATION
EN INSTRUCTIONS FOR USE
DE BEDIENUNGSANLEITUNG
NL GEBRUIKSAANWIJZING
DK BETJENINGSVEJLEDNING
EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
PT O GUIA DE UTILIZAÇÃO

Four
Oven
Dampfgarer
Stoomoven
Ovnen
Φούρνος
Forno

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:41 Page 2

Sommaire

Edito **p.3**

La cuisson vapeur

Généralités **p.4**

Comment se présente votre four ? **p.5**

Accessoires **p.6**

Comment installer votre four ?

Raccordement électrique **p.7**

Encastrement **p.8**

Comment utiliser votre four ?

Comment mettre à l'heure votre four ? **p.9-10**

Comment faire une cuisson immédiate ? **p.11-12**

Gestion de l'eau **p.13**

Comment faire une cuisson différée ? **p.14**

Minuterie **p.15**

Tableau de cuisson **p.16-17**

Comment entretenir votre four ? **p.18**

Comment changer l'ampoule ? **p.19**

Que faire en cas d'anomalies ? **p.19**

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:41 Page 3

Brandt

FR

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four BRANDT et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits BRANDT, un vaste choix de cuisinière, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre four BRANDT.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.Brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important :
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

www.brandt.com

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:41 Page 4

La cuisson vapeur

Généralités

La cuisson vapeur est tout bénéfice si l'on respecte le mode d'emploi. Saine et naturelle, la cuisine vapeur conserve leur bon goût aux aliments. Une sauce raffinée ou aux herbes aromatiques ajoute le petit plus qui fait la différence.

Elle ne transmet aucune odeur. Inutile d'aromatiser l'eau de cuisson avec des herbes ou des épices, en revanche, on peut parfumer un poisson en le déposant sur un lit d'algues ou une volaille sur un bouquet de romarin ou d'estragon.

Elle cuit simultanément viande, poisson et légumes.

Elle réchauffe en douceur pâtes, riz et purée sans risque d'attacher et sans dessèchement.

Elle facilite la cuisson des crèmes, flans, gâteaux de riz... recouverts de papier aluminium, l'eau de condensation ne les détrempe pas.

Inutile de saler avant, pas même l'eau de cuisson.

Pour donner meilleure mine à une viande, faîtes la dorer rapidement de tous les côtés, au beurre chaud à la poële.

Comparée à la cuisson à l'eau, la vapeur ne présente que des avantages:

Elle est rapide: la cuisson démarre immédiatement alors que le temps de cuisson des aliments dans un récipient d'eau n'est décompté qu'à partir de la reprise de l'ébullition.

Elle est diététique: les vitamines (celles dites hydrosolubles) et les sels minéraux sont bien préservés puisqu'ils se dissolvent à peine dans l'eau condensée qui nappe les aliments.

De plus, aucune matière grasse n'est utilisée pour conduire la cuisson.

La vapeur respecte le goût des aliments. Elle n'ajoute pas de parfum, ni goût de grillé ou de poêlé et n'en ôte pas non plus puisqu'il n'y a pas de dilution dans l'eau.

Revers de la médaille: inutile de cuire de cette façon un poisson qui ne serait pas frais, ou un légume oublié au réfrigérateur depuis une semaine: résultat catastrophique!

La vapeur ne communique pas les goûts ni les odeurs; n'hésitez donc pas à gagner à la fois du temps et de l'argent en faisant cuire côte à côte mais sans se toucher, un poisson et un dessert par exemple.

La vapeur convient aussi pour blanchir, décongeler et réchauffer ou encore maintenir au chaud, en particulier les sauces.

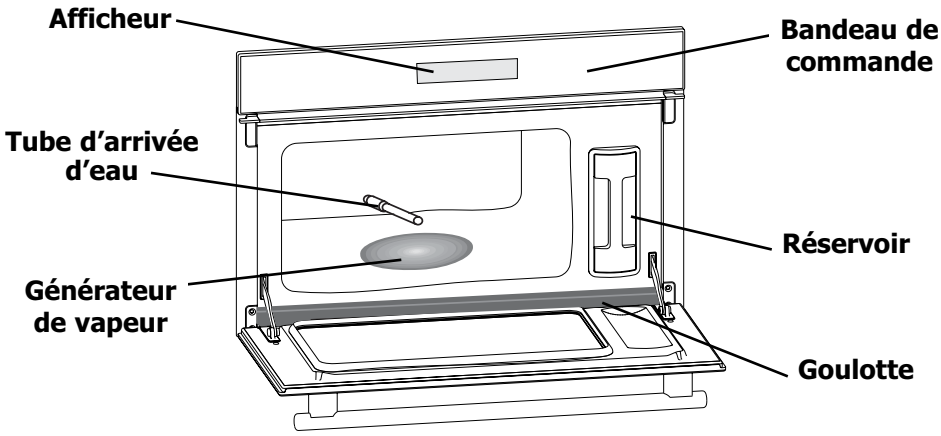
Faîtes d'abord revenir à la poêle, avec très peu de matière grasse, les viandes genre volaille, veau, porc, pour qu'elles prennent un aspect doré appétissant. Achever ensuite leur cuisson à la vapeur.

Détaillés en morceaux, les aliments cuisent plus vite et de façon plus homogène que s'ils sont entiers.

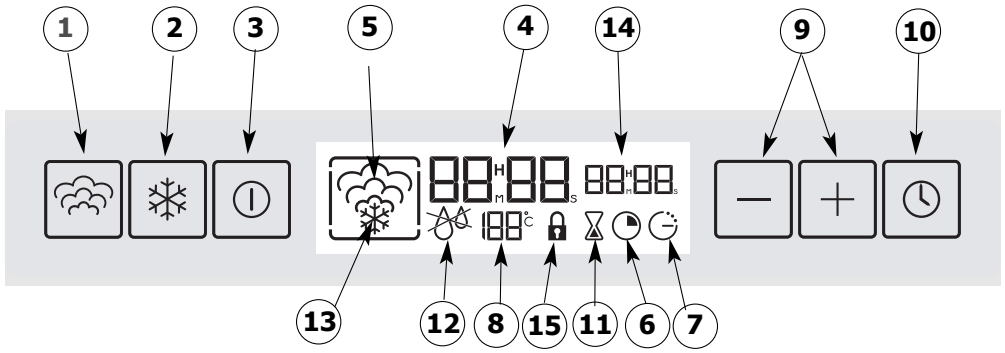
99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:41 Page 5

Comment se présente votre four?

FR



Détail du bandeau de commande

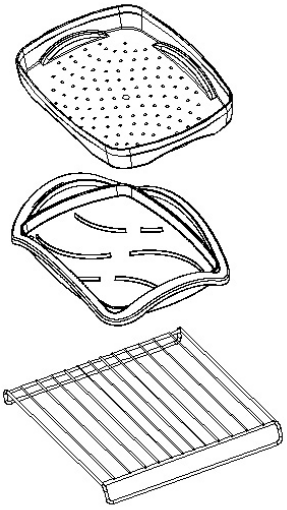


1. Touche cuisson vapeur
2. Touche décongélation
3. Touche Start/Stop
4. Zone affichage heure ou durée sablier
5. Symbole cuisson vapeur
6. Sigle durée de cuisson
7. Sigle fin de cuisson
8. Indication de température
9. Touches +ou - réglage du temps
10. Touche de sélection : SET
11. Sigle du minuteur indépendant
12. Indicateur de problème sur circuit d'eau
13. Symbole de décongélation
14. Zone d'affichage durée ou départ différé cuisson
15. Verrouillage clavier

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:41 Page 6

Accessoires

Casserolerie



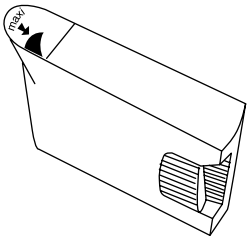
Plat de cuisson perforé évitant le contact entre les aliments et l'eau de condensation.

Plat permettant de récupérer l'eau de condensation.

Grille support amovible en inox:
à enfourner obligatoirement.

La casserolerie peut être nettoyée au lave-vaisselle.

Réservoir amovible



Réservoir permettant l'alimentation en eau de votre four de façon indépendante.
Sa contenance est d'environ 1 litre (niveau maxi.)

L'utilisation d'une eau faiblement calcaire facilitera l'entretien de votre four.

⚠ L'utilisation d'une eau déminéralisée est interdite (pas alimentaire).

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:41 Page 7

Comment installer votre four?

FR

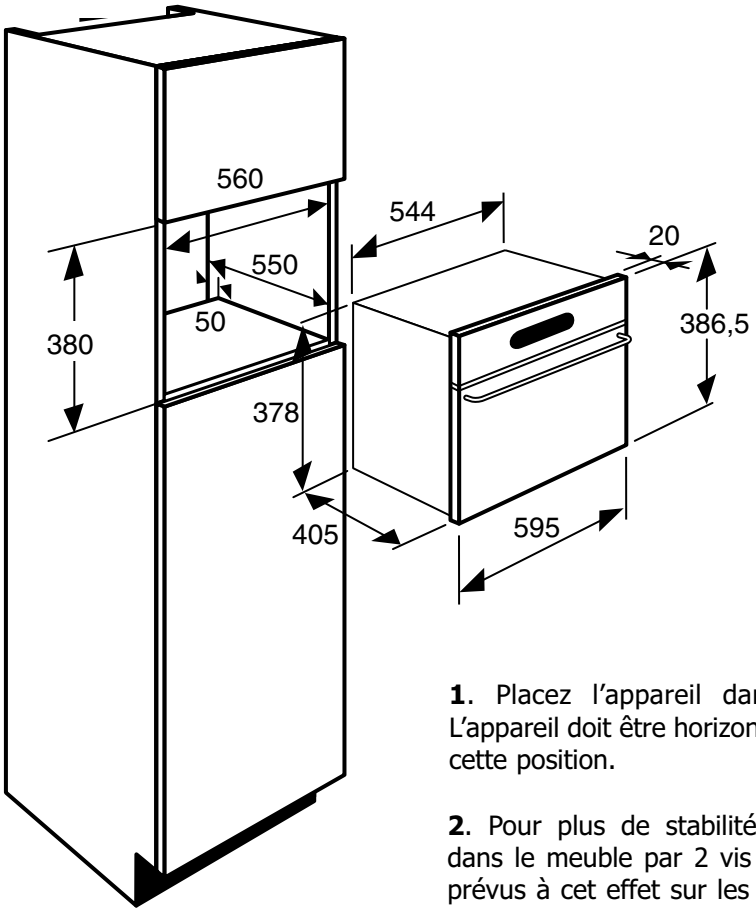
Raccordement électrique

Pour un branchement fixe, veillez à placer dans la conduite d'alimentation, un moyen de déconnexion conforme aux règles d'installation. Sinon l'appareil doit être placé de telle façon que la fiche de prise de courant soit accessible lorsque celui-ci est encastré.
Utilisez impérativement une prise de courant comportant une borne de mise à la terre et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 10 Ampères.
Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou sa fiche sont abîmés. Dans ce cas, ils doivent être remplacés par le fabricant, son S.A.V. ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.

Tension de fonctionnement	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance totale du four	1,77 kW
Consommation d'énergie	
-de montée et maintien à 100°C pendant 1 heure	0,71 kWh
Dimensions utiles du four	
Largeur	38,5 cm
Hauteur	18,2 cm
Profondeur	33,5 cm
Volume utile	23,5 litres

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:41 Page 8

Encastrement



1. Placez l'appareil dans la niche. L'appareil doit être horizontal. Contrôlez cette position.

2. Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

3. Effectuez le raccordement électrique.

⚠ **Veillez à ce que la fiche soit accessible après installation.**

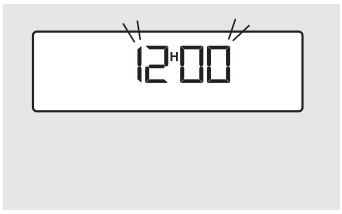
99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 9

Comment utiliser votre four ?

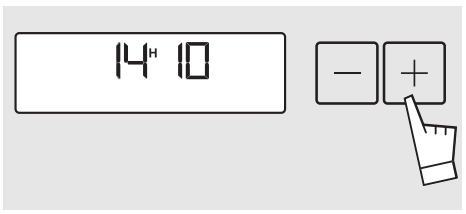
FR

Réglage de l'heure

A la première mise sous tension.
Réglez l'heure.



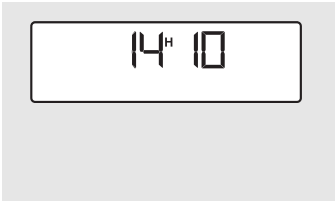
1 L'afficheur fait apparaître 12h00 clignotant.



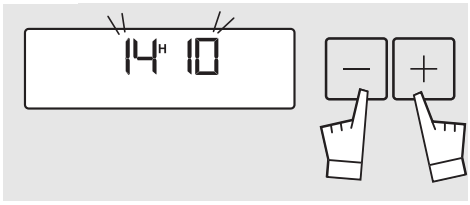
2 Appuyez sur les touches + ou - et faîtes défiler l'heure.

3 Vadidez avec SET.

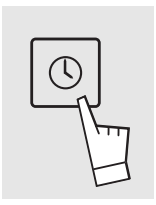
Modification de l'heure



1 Heure fixe est affichée.



2 Appuyez simultanément sur les touches + ou - jusqu'au clignotement de l'heure.
Réglez l'heure par les touches + ou -.



3 Vadidez avec SET.

S'il n'y a pas de validation sur la touche SET, l'enregistrement est automatique au bout d'une minute.

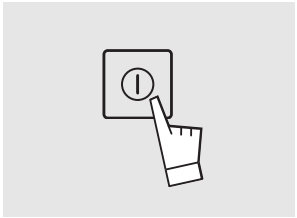
Limitation consommation d'énergie

Après 1 minute sans utilisation, la luminosité de votre afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie.

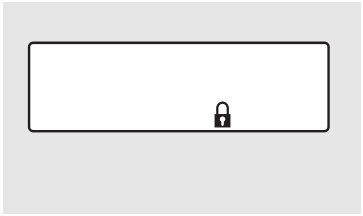
99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 10

Verrouillage afficheur

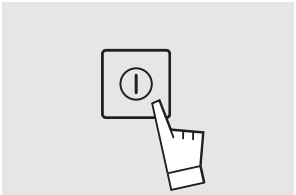
Un verrouillage de l'afficheur est possible. Celui-ci ne peut être activé que hors cuisson en mode heure ou en mode cuisson différée



1 Appuyez sur la touche START/STOP pendant quelques secondes.



2 Un bip retentit et le cadenas apparaît sur l'écran. A partir de ce moment, aucune touche n'est active.



3 Pour déverrouiller, appuyez sur la touche START/STOP pendant quelques secondes, un bip retentit et le cadenas disparaît.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 11

Comment faire une cuisson immédiate ?

FR

Principe de fonctionnement

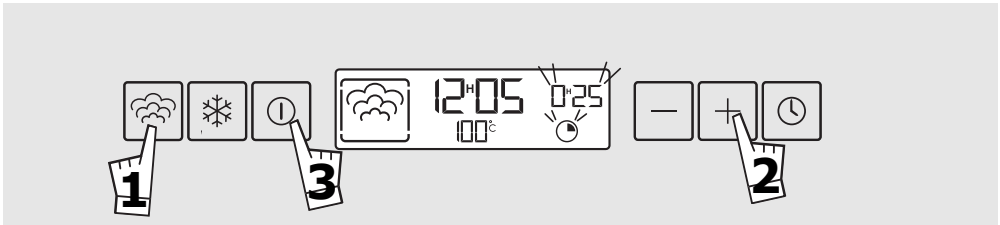
L'eau contenue dans le réservoir arrive dans la cavité par un tuyau. Cette eau est transformée en vapeur au contact d'une surface chaude placée dans la partie inférieure de la cavité: il s'agit du générateur de vapeur.
Il n'est pas nécessaire de rajouter de l'eau dans le plat de cuisson. Pour garantir UNE VRAIE CUISSON VAPEUR, votre four est proposé avec une casserolerie spécialement étudiée pour une parfaite cuisson.

⚠ Remplissez IMPERATIVEMENT le réservoir d'eau jusqu'au niveau **maxi** avant la cuisson. Remettez le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le PASSAGE D'UN CRAN.

⚠ Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Eloignez les enfants.

Cuisson à la vapeur

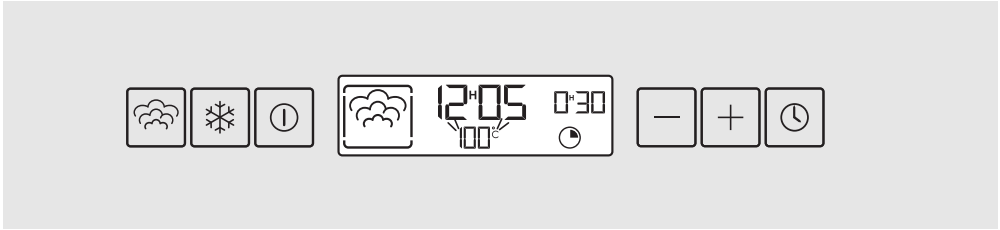
Cuisson vapeur à 100°C.



1 Appuyez sur la touche Un temps de 25 minutes vous est proposé.

2 Réglez la durée souhaitée (mini. 5 min et maxi. 60 min) en appuyant sur + ou -

3 Vadidez avec la touche START.



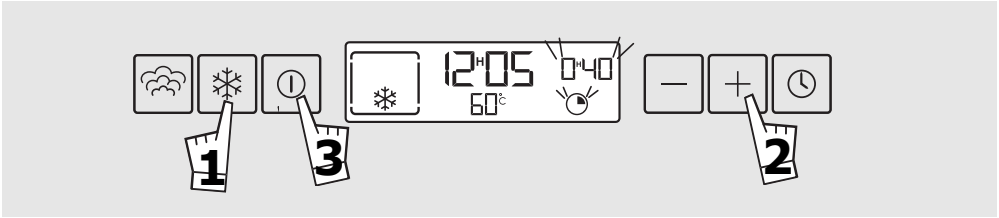
4 Le symbole s'anime. Lorsque la température est atteinte, 100°C devient fixe et un bip retentit.

Afin de ne pas altérer les résultats de cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant la cuisson.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 12

Décongélation

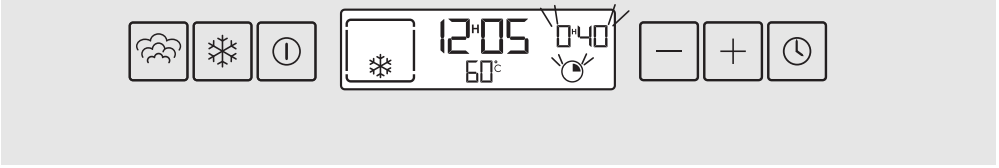
Décongélation à 60°C.



1 Appuyez sur la touche ❄ Un temps de 40 minutes vous est proposé.

2 Réglez la durée souhaitée (mini. 5 min et maxi. 60 min) en appuyant sur + ou -

3 Vadidez avec la touche START.



4 Le symbole ❄ s'anime. Lorsque la température est atteinte, 60°C devient fixe et un bip retentit.

Modification du temps de cuisson

En cours de cuisson, vous pouvez modifier le temps de cuisson par les touches + ou -

Arrêt en cours de cuisson

A tout moment,vous pouvez stopper la cuisson en appuyant sur START/ STOP (appui long d'environ 1 seconde).
Si la génération de vapeur ne s'est pas encore déclenchée (environ 1 minute), le four s'arrête immédiatement et le temps disparait.
Si la génération de vapeur est déjà commencée, le temps passe à 3 minutes et un décomptage s'effectue, la vapeur s'évacue avant l'ouverture.

En fin de cuisson

0m00s s'affiche. Suppression de l'animation. Emission de bips discontinus durant 3 minutes.
Pour stopper les bips, appuyer sur STOP ou ouvrez la porte.

⚠ **Videz IMPERATIVEMENT le réservoir.**

Afin de garantir une bonne fiabilité du four, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps après la fin de cuisson.

FR

Conseils

Congelez des petites portions; la décongélation sera plus rapide, plus homogène et la qualité sera préservée. A mi-décongélation, vous pouvez retourner les aliments ou les étaler (cas des galets de légumes par exemple). Protégez la pâtisserie avec un film alimentaire ou conservez l'emballage d'origine. Essuyez poissons, saucisses avant de les faire griller: l'humidité empêcherait de dorer. Pour les grosses pièces (rôtis, …) procédez par étapes en retournant plusieurs fois la pièce et ajustez le temps en conséquence.

LEGUMES	En galets (épinards….)	posés dans le plat	25 min
	En bloc	posés dans le plat	40/45 min
POISSONS	Truites (entières)	posées dans le plat	30 min
	Pavés de saumon	posés dans le plat, retournés à mi-temps	25 min
	Filets (protégés par un film)	posés dans le plat	15/20 min selon épaisseur
	Crevettes	posées dans le plat	10/12 min
VIANDES	Cuisses de poulet	posées dans le plat, retournées à mi-temps	40/45 min
	Blancs de volaille (protégés par un film)		25 min
	Saucisses	posées dans le plat	25 min
	Côtelettes (porc, veau…)	posées dans le plat, protégées par un film, retournées à mi-temps	25/30 min
	Cubes de foies (pour brochettes)	séparer à mi temps	55/60 min
FRUITS	Fruits rouges en mélange	posés dans le plat	15 min
	Compote (pommes…)	protégées par un film	35/40 min
PATISSERIES	Beignets	conservés dans l'emballage, posés sur la grille	15 min
	Pains au chocolat	conservés dans l'emballage, posés sur la grille	15 min

Réchauffage

Vous pouvez réchauffer un plat cuisiné dans votre four vapeur , le plat ne sera pas desséché, ne sera pas surcuit, ne risquera pas d'éclabousser ou d'attacher. Séquence vapeur à 100°C, posez le plat ou l'assiette sur la grille, protégez avec une feuille de papier aluminium ou un film alimentaire pour éviter les retombées des gouttelettes d'eau et réchauffez pendant 20 à 25 min selon la nature du plat et vos goûts.

Exemples:

Une assiette de choucroute: 20 min Un bol de potage (30 cl): 20/25 min

Gestion de l'eau

En cas de problème lié au circuit d'eau en cours de cuisson, l'indicateur "absence d'eau" apparaît et un bip retentit.

Ce défaut est lié en particulier à:

- un réservoir vide.
- un réservoir mal emboîté.

Après avoir vérifier ces deux points, la cuisson redémarre automatiquement après fermeture de la porte.

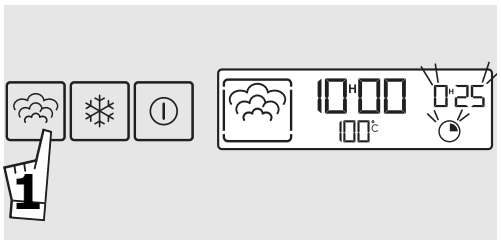
99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 14

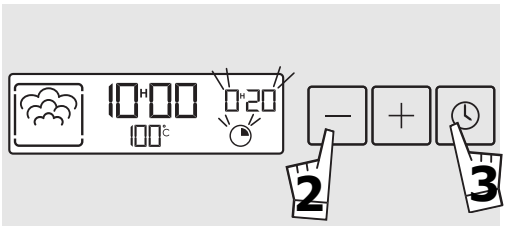
Comment faire une cuisson différée ?

Cuisson à la vapeur

Cuisson à la vapeur à 100°C.
Vous pouvez programmer le temps de cuisson de façon à ce que votre plat soit prêt à une heure voulue.

Exemple:
Il est 10h00, vous devez vous absenter; votre plat doit être prêt pour 12h00 et la cuisson dure 20mn.

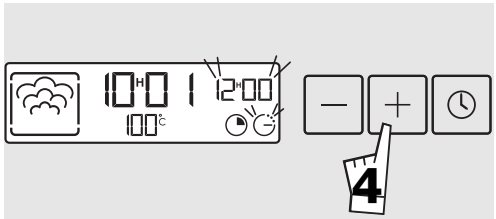


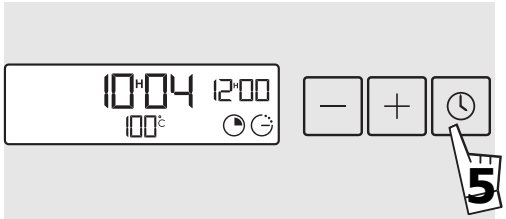


1 Appuyez sur la touche . Un temps de 25 minutes vous est proposé.

2 Réglez la durée souhaitée (mini. 5 min et maxi. 60 min) en appuyant sur les touches + ou -.
Exemple: 20 min.

3 Vadidez avec la touche SET.





4 L'heure et le symbole de fin de cuisson s'affichent et clignotent.
Le réglage de l'heure de fin de cuisson est alors possible:
Appuyez sur les touches + ou -
Exemple: 12h00

5 Validez avec la touche SET.
L'heure et le symbole de fin de cuisson deviennent fixes.
Le symbole de durée de cuisson et l'heure s'affichent.

S'il n'y a pas de validation sur la touche SET, l'enregistrement de la programmation est annulée, l'affichage du temps disparaît et l'heure se réaffiche.

Modification du temps de cuisson et heure de fin de cuisson

Vous avez la possibilité à tout moment de consulter ou de modifier la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche SET.
Pour annuler la programmation, appuyez sur START/STOP.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 15

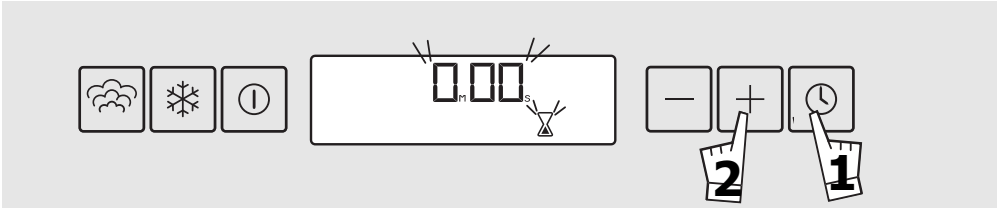
Comment utiliser la minuterie ?

FR

Minuteur

Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

⚠ Cette fonction est indépendante du four. Elle ne peut pas commander un arrêt de cuisson automatique.
Cependant cette fonction peut être utilisée même pendant le fonctionnement du four. Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.



1 Appuyez sur la touche SET quelques secondes. 0m00s et le symbole minuteur clignotent.

2 Réglez la durée souhaitée (maxi. 59 min 50 secondes) en appuyant sur les touches + ou -.
Au bout de quelques secondes, la minuterie décompte le temps.

Une fois le temps écoulé, des bips retentissent quelques secondes. 0m00s s'affiche et clignote.

L'arrêt des bips se fait par un appui long sur SET ou START.

Modification et arrêt de la minuterie

Lorsque le décompte est commencé, vous pouvez modifier le temps restant en appuyant quelques secondes sur SET puis sur les touches + ou -.

Pour annuler la minuterie, appuyez sur SET quelques secondes puis ramenez le temps sur 0m00s.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 16

Tableau de cuisson

LEGUMES	TEMPS Quelle que soit la quantité	PREPARATIONS	REMARQUES
Artichauts (Petits)	**40 à 45 min .**	posés à l'envers dans le plat	• Ces temps sont fonction de la nature, de la grosseur et de la fraîcheur des légumes. Suivez les indications figurant dans la colonne *«préparations»*. • Le temps de cuisson reste le même quelle que soit la quantité à cuire. *Exemple :* 1 ou 4 artichauts même temps de cuisson . • Pour contrôler le degré de cuisson piquez dans la partie la plus épaisse du légume; s'il est cuit, il n'y aura pas de résistance.
Asperges	**35 à 40 min.**	pour les pointes, réduire le temps	
Brocolis	**18 min.**	en petits bouquets	
Carottes	**20 à 22 min.**	en fines rondelles	
Céleri-rave	**25 à 30 min.**	en fines tranches	
Citrouille	**15 à 20 min.**	en cubes	
Champignons	**15 min.**	en fines lamelles	
Choux	**30 à 35 min.** **22 min.** **30 à 35 min.**	Bruxelles Fleurs en petits bouquets Vert émincés	
Courgettes	**10 à 15 min.**	en rondelles	
Crosnes	**20 min.**		
Epinards	**20 min.** **35 min**	(frais) remuer en cours de cuisson (surgelés) " "	
Endives	**30 min.**	trognon ôté et coupées en 2 dans la longueur	
Fenouil	**22 min.**	coupés en 2	
Haricots verts	**30 à 35 min.**		
Navets	**15 à 20 min.**	en cubes	
Petits pois frais	**20 à 25 min.**	**/**	
Poireaux	**25 min.**	coupés en 2	
Pommes de terre	**25 min.** **40 à 45 min.**	coupées en rondelles entières	

COQUILLAGES CRUSTACES	TEMPS	PREPARATIONS	REMARQUES
Coquilles St Jacques	**10 à 12 min.**	avec aromates	• Disposez les coquillages sur la grille du plat en verre,ajoutez herbes aromatiques. • Déposez les crustacés sur un lit d'algues.
Moules/Bigorneaux	**20 à 25 min.**	avec aromates	
Crabes/Tourteaux	**25 min.**	/	
Homards	**30 à 35 min.**	selon le poids	
Langoustines	**12 à 15 min.**	/	

FRUITS-CREMES	TEMPS	PREPARATIONS	REMARQUES
Pommes/poires/ pêches	**10 à 15 min.**	entières, épluchées	• Temps selon maturité.
Compote	**25 min.**	fruits en lamelles	
Crèmes	**10 min.**	en ramequins	

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 17

FR

POISSONS	TEMPS	PREPARATIONS	REMARQUES
Brochet	**25 à 30 min.**	entier (1kg)	• *Darnes: tranches de poissons rondes de 2 à 3 cm d'épaisseur (180/200g) par personne. • Exigez des produits très frais. • Posez des poissons entiers dans le plat tel quel ou sur des feuilles de laurier, de fenouil ou autre herbe aromatique. • Dès la fin de la cuisson, ôtez la peau qui se décollera très facilement.
Cabillaud/Colin	**13 à 15 min.**	darnes (180 g)*	
Dorade	**20 à 25 min.**	entière (1kg)	
Haddock	**15 min.**	filets	
Hareng	**20 min.**	entier (200g)	
Lieu (noir & jaune)	**15 à 20 min.**	darnes (180 g)	
Lotte	**15 min.**	selon épaisseur	
Maquereau	**20 min.**	entier (250g)	
Merlan/Morue	**15 min.**	filets	
Raie	**25 à 30 min.**		
Rougets	**15 min.**	entier (200g)	
Rougets	**10 min.**	filets	
Saumonette	**20 min.**	gros tronçons (6 à 10cm de long)	
Saumon	**15 à 20 min.**	darnes (180/200 g)	
Soles	**10 à 12 min.**	filets	
Thon	**20 à 25 min.**	darnes (180/200 g)	
Truite entière (1kg)	**20 à 25 min.**	entière (200g) **13 à 15 min.**	

VIANDES / OEUFS	TEMPS	PREPARATIONS	REMARQUES
Boeuf	**15 à 30 min.**		
Porc (filets mignon)	**25 min.**	Rôti 800 g.: **55 à 60 min.**	
Volaille (blancs,filets)	**20 à 25 min.**	Cuisses poulet: **35 à 40 min.**	• Puis dorez au gril dans un autre plat.
(Paupiettes)	**25 min.**	Rôti dindonneau: **50 à 60 min.**	
Saucisses	**20 min.**	Morteau 400 g	
Boudins	**10 à 15 min.**		
Oeufs à partir d'oeufs très frais conservés à température ambiante.	**7 min.** **5 à 6 min.** **8 min.** **10 à 12 min.**	Coque: posé directement sur la grille. Au plat: cassé dans un plat individuel posé sur la grille et recouvert d'un film alimentaire. Mollet: posé directement sur la grille. Dur / Cocotte: voir recettes détaillées.	

RIZ, PÂTES SEMOULE	TEMPS	PREPARATIONS	REMARQUES
Déposez directement dans un plat, recouvrez d'eau ou de lait. En effet la vapeur ne suffit pas pour saturer ces aliments qui gonflent. Posez une feuille d'aluminium sur le plat pour éviter les retombées des gouttelettes d'eau.			
Riz au lait	**30 min.**	100g de riz lavé-20cl de lait-2 c. à soupe de sucre	• Egrenez à la fourchette en fin de cuisson.
Semoule	**20 min.**	200g (1/4 litre d'eau)	

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 18

Comment entretenir votre four ?

Entretien

Cavité (après chaque cuisson)

Essuyez la cavité avec un chiffon sec après refroidissement du générateur de vapeur ou bien laissez sécher la cavité en maintenant la porte entreouverte.

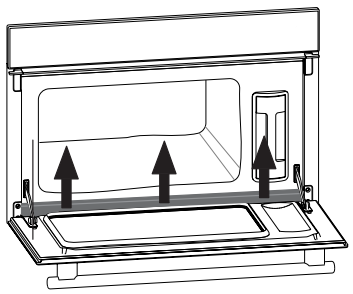
Tuyau d'arrivée d'eau (1 fois par mois)

Retirez le tuyau d'arrivée d'eau en le dévissant.
Enlevez le dépôt de tartre pouvant éventuellement s'être déposé à l'intérieur (à l'aide d'un objet fin et pointu type fine brochette ou aiguille à tricoter).

Générateur de vapeur (1 fois par mois)

Versez 1/2 verre de vinaigre d'alcool blanc sur le générateur.
Laissez agir quelques minutes, nettoyez et rincez à l'eau.
Ne pas utiliser d'éponge ou poudres abrasives, de détartrant à cafetière.

Nettoyage de la Goulotte



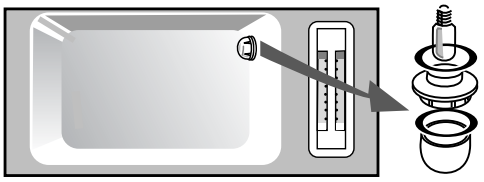
Démontez cette goulotte en la tirant vers le haut, essuyez-la et remettez-la en place grâce aux trois encoches prévues à cet effet.

⚠ **Le nettoyage du four ne doit pas être réalisé avec un nettoyeur vapeur.**

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 19

Comment changer l'ampoule ?

FR



L'ampoule se situe à l'arrière droit de la cavité du four.

⚠ Déconnectez votre four de l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'ampoule afin déviter tout choc électrique.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W - 220-240 V
- 300°C - culot E 14

- Changez l'ampoule puis remonter le hublot en veillant au bon positionnement des joints.
- Reconnectez votre four.

Que faire en cas d'anomalies ?

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre afficheur ne s'allume pas	Défaut d'alimentation du four. Carte électronique hors service.	- Vérifier l'alimentation (fusible de votre installation). - Faire appel au Service Après-Vente.
L'ampoule ne fonctionne plus.	L'ampoule est hors service. Le four n'est pas branché. Le fusible de votre installation est hors service.	- Changer l'ampoule. - Brancher le four. - Changer le fusible de l'installation.
Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.	La porte est mal fermée. Le joint de porte est défectueux.	- Faire appel au Service Après-Vente.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 20

Notes

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 21

List of contents

EN

Introduction **p.22**

Steam cooking

General remarks **p.23**

Your oven, how it works **p.24**

Accessories **p.25**

How to install your oven

Electrical connection **p.26**

Fitting **p.27**

How to use your oven

Setting the time **p.28-29**

Cooking immediately **p.30-31**

Managing the water **p.32**

Delayed cooking **p.33**

The timer **p.34**

Cooking times **p.35-36**

How to maintain your oven **p.37**

Changing the light bulb? **p.38**

Troubleshooting ? **p.38**

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 22

Brandt

Dear Customer,

You have just acquired a BRANDT oven and we would like to thank you.

We have invested all our dedication and know-how in this appliance so that it would best meet your needs. With innovation and performance, we designed it to be always easy to use.

In the BRANDT product range, you will also find a wide choice microwaves, cooking hobs, ventilation hoods, cookers, dishwashers, washing machines, driers, fridges and freezers, that you can coordinate with your new BRANDT oven.

Visit our website www.brandt.com where you will find all of our products, as well as useful and complementary information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technical advances to their technical and functional features and appearance.

⚠ ***Warning: Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.***

www.brandt.com

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 23

Steam cooking

General remarks

EN

Used in accordance with the instructions, steam cooking has many advantages over other methods. Healthy and natural, steam cooking preserves the true taste of your food. A fine sauce flavoured with aromatic herbs can make all the difference in the world.

Steam cooking is odourless. There is no need to flavour the cooking water with herbs or spices, though - fish, for example, can be flavoured by placing it on a bed of seaweed, or chicken on a bunch of rosemary or tarragon.
Meat, fish and vegetables can be cooked simultaneously.

Pasta, rice and purees can be reheated without drying out or sticking to the pan.

Cooking custards, flans, or milky rice dishes is facilitated by steam cookery. Covered in aluminium foil, the condensation will not reach the food.

There is no need to season prior to cooking, not even the cooking water.

Meat can browned by a quick searing in hot butter on each side.

In comparison to boiling, steam cookery wins hands down.

It is quick: cooking starts immediately, whereas the cooking time of food in boiling water is only counted from the return of the water to the boil.

It is healthy: the hydro soluble vitamins and minerals are conserved because they barely dissolve in the condensed water that surrounds the food.

In addition, no fat is used in cooking.

Steam respects the food's own flavour. It adds neither flavour, nor the grilled or fried taste.

It doesn't remove any flavour either, because there is no dilution in water.

The other side of the coin: it is not worth cooking a fish that isn't fresh, or vegetables that have been forgotten at the back of the refrigerator for a week: in this way - the results will be catastrophic !

Steam does not transfer tastes or odours, so you can save both time and money by cooking - side by side but not touching - a fish and a dessert, for example.

Steam is also highly suitable for blanching, defrosting and reheating, as well as keeping warm - especially sauces.

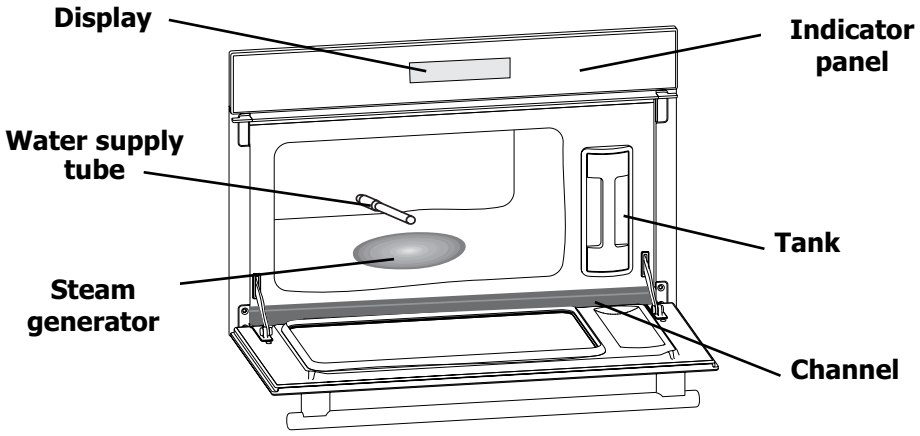
Meats such as poultry, veal, and pork should be lightly browned in very little oil prior to cooking, to render them appetisingly golden.

Then finish their cooking by steam.

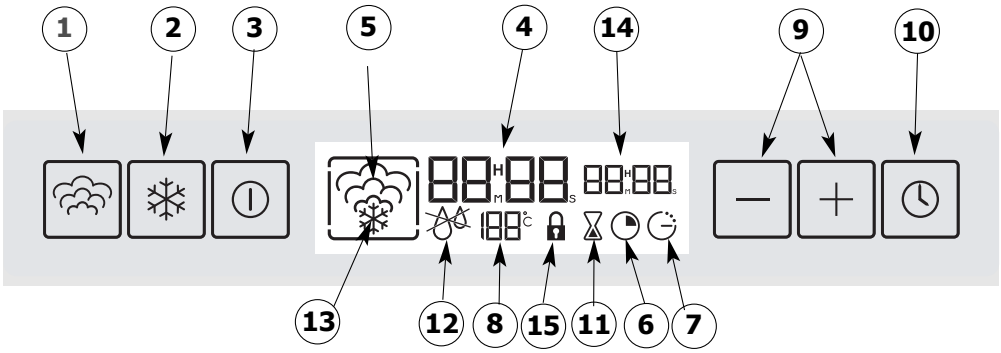
Foods will cook more quickly and evenly if they are cut into pieces than if they are left whole.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 24

Your oven, how it works



The indicator panel in detail



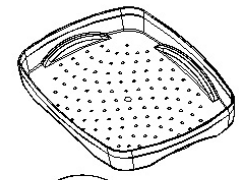
1. Steam cooking control
2. Defrosting button
3. Start/Stop control
4. Time and delay display or timed period
5. Steam cooking symbol
6. Cooking time symbol
7. End of cooking time symbol
8. Temperature display
9. +/- controls for timer
10. Selector button : SET
11. Autonomous timer
12. Water circuit problem signal
13. Defrosting symbol
14. Display of the cooking period or delayed start time
15. Control panel locked

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 25

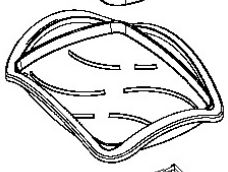
Accessories

Tin ware

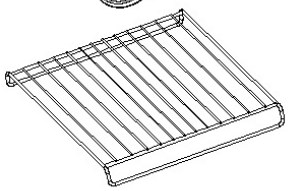
EN



Perforated cooking tray to avoid contact between foods and cooking water.



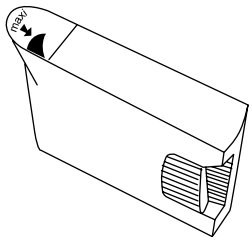
Condensation collection tray.



Movable stainless steel grill: must always be used in the oven.

Dishes can be washed in your washing machine.

Removable tank



Tank for the independent water supply of your oven. It can hold about 1 litre (maximum level).

Use of water that is low in calcium will make cleaning your oven easier.

⚠ The use of distilled water is forbidden (not suitable for food use).

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 26

How to install your oven

Electrical connection

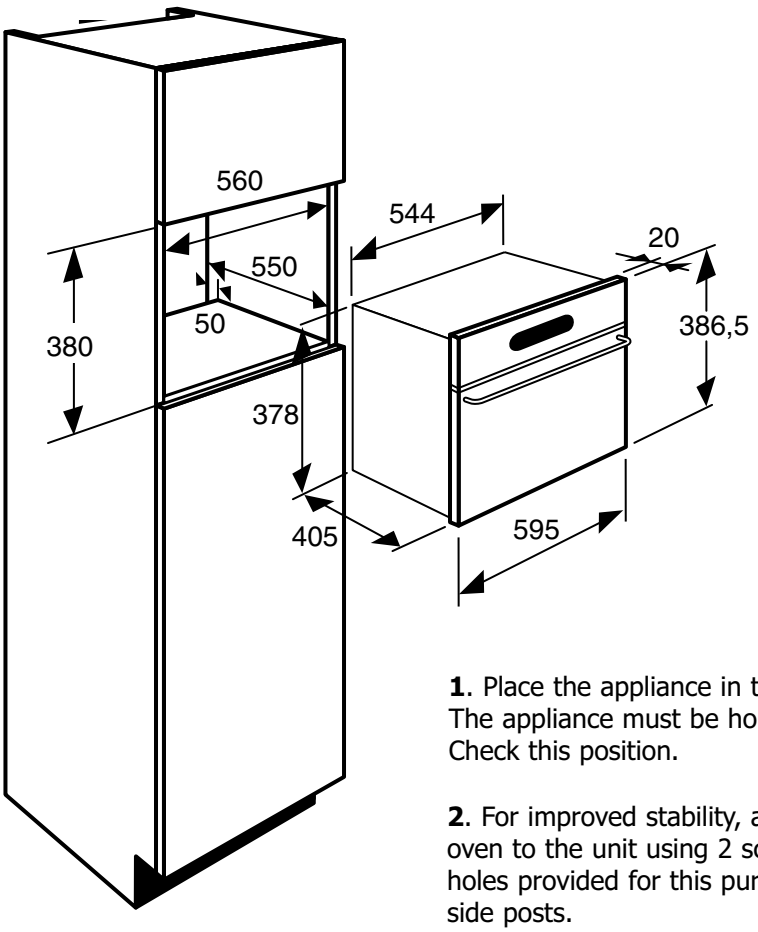
For a permanent connection, make sure a system of disconnection that complies with the installation regulations. The appliance must be placed in such a way as to leave the plug accessible if it is flush-fitted.
Use of an earthed power socket, connected in compliance with current safety standards
Your installation must be fitted with a 10 amp device for thermal protection.
Do not use the oven if the supply cord or its plug are damaged. In this case, they must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons, to avoid any danger.

Operating voltage	220-240 V ~ 50 Hz
Total power of oven	2,77 kW
Energy consumption	
-Heating to 100°C and maintaining temperature for 1 hour	0,71 kWh
Inside dimensions of oven	
Width	38,5 cm
Height	18,2 cm
Depth	33,5 cm
Usable volume	23,5 litres

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 27

Fitting

EN



1. Place the appliance in the hole. The appliance must be horizontal. Check this position.

2. For improved stability, attach the oven to the unit using 2 screws, via the holes provided for this purpose on the side posts.

3. Carry out the electrical connection.

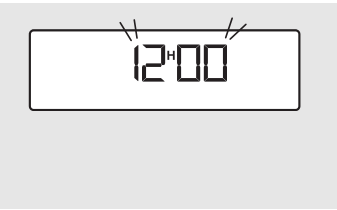
⚠ **Make sure that the rating plate remains accessible after installation.**

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:42 Page 28

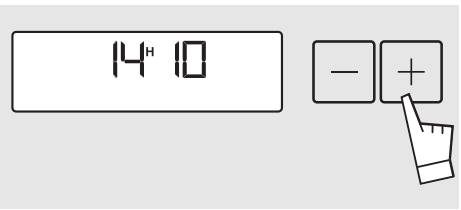
How to use your oven

Setting the time

The first time the oven is turned on:
Set the time.



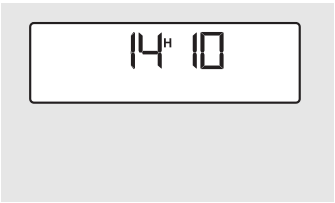
1 The display flashes on 12.00.



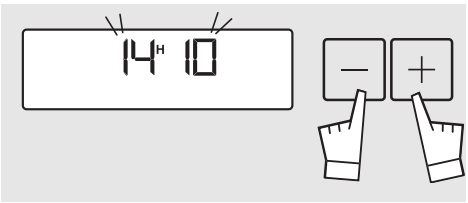
2 Use the + and - buttons to adjust the time.

3 Validate with SET.

Changing the time



1 The time is displayed.



2 Press on the + and - buttons simultaneously until the time starts to flash. Adjust the time using the + and -button.

3 Validate with SET

If the time set is not validated by the SET button, it is automatically recorded after one minute.

Reducing energy consumption

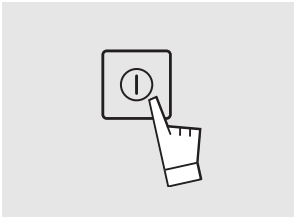
After one minute of inactivity, display brightness is reduced, in order to reduce energy.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:43 Page 29

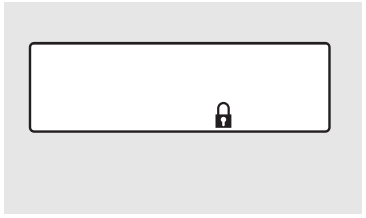
Locking the control panel

The control panel can be locked. This can only be activated when you are not using timed or delayed cooking features.

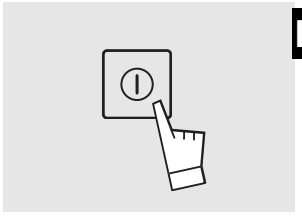
EN



1 Hold down the START/STOP button for a few seconds.



2 A beep sounds and a "padlock" appears on the screen. From this moment, no button is live.



3 To unlock, hold down the START/STOP button for a few seconds. A beep sounds ans the padlock disappears.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:43 Page 30

Cooking immediately

Operational principle

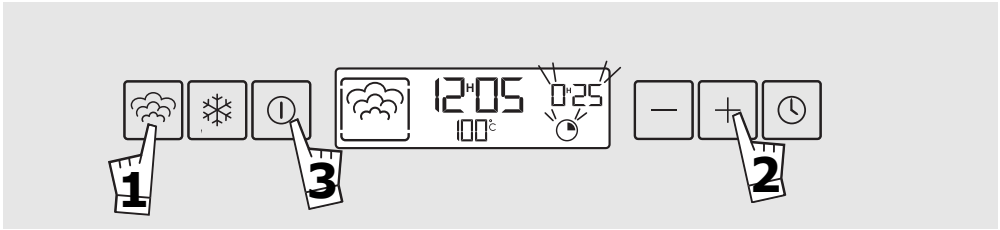
The water contained in the tank reaches the cavity via a tube. This water is transformed into steam on contact with a hot surface placed in the lower part of the cavity: the steam generator.
There is no need to add water to the cooking dish. To guarantee TRUE STEAM COOKING, your oven is supplied with a set of tin ware specially designed for cooking to perfection.

⚠ You MUST IMPERATIVELY fill the water tank up to the **maximum** level before starting cooking. Put the tank back in place, and push it as far as possible until it CLICKS INTO PLACE.

⚠ When cooking, the appliance gets hot. Hot steam may escape when you open the door of the appliance. Keep children out of the way.

Steam cooking

Steam cooking at 100°C.



1 Press the button . A time of 25 minutes is suggested.

2 Adjust the cooking time as necessary (minimum 5 min and maximum 60 min by pressing on + and - button

3 Validate with the START button.

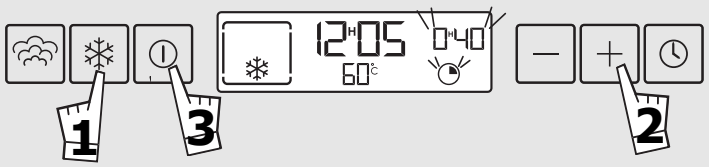
4 The symbol comes on. When the temperature is reached, 100° becomes constant, and a beep sounds.

In order to avoid altering the results of the cooking, avoid opening the appliance door during cooking.

EN

Defrosting

Defrosting at 60°C.



1 Press the button ❄. A time of 40 minutes is suggested.

2 Adjust the cooking time as necessary (minimum 5 min and maximum 60 min by pressing on + and - button.

3 Validate with the START button.

4 The symbol ❄ comes on. When the temperature is reached, 60° becomes constant, and a beep sounds.

Modifying the cooking time

During cooking, you can modify the cooking time by using the + and - buttons.

Stopping the appliance during cooking

You can stop the cooking at all times by pressing on START/STOP (hold the button down for about 1 second).
If the steam production has not yet started (about 1 minute), the oven will stop immediately and the time setting will disappear.
If the steam production has already started, the time passes to 3 minutes and during this period, the steam evacuates before you open the oven.

At the end of cooking

0m00s displays. The display animation stops. Beeps are heard for a 3 minute period.
To stop the beeps, press on STOP and open the door.

⚠ **You MUST IMPERATIVELY empty the tank**

In order to make sure the oven is reliable, the fan continues to operate for a certain period after the end of cooking.

Advice

Freeze small portions; defrosting will be faster, more homogenous and quality will be preserved. When semi-defrosted, you can turn over the food items or spread them out (for example vegetables patties). Protect pastries with a cling wrap or keep the original packaging. Wipe fish and sausages before grilling: humidity stops them from becoming golden brown. For large pieces (roasts, etc.) proceed in steps by turning the piece over several times and adjust the time accordingly.

VEGETABLES	Patties (spinach, etc.)	placed on dish	25 min
	In blocks	placed on dish	40/45 min
FISH	Trout (whole)	placed on dish	30 min
	Salmon steak	placed on dish, turned over half way through	25 min
	Filets (protected by a cling wrap)	placed on dish	15/20 min depending on thickness
	Prawns	placed on dish	10/12 min
MEATS	Chicken thighs	placed on dish, turned over half way through	40/45 min
	Poultry breast (protected by a film)		25 min
	Sausages	placed on dish	25 min
	Chops (pork, veal, etc.)	placed on dish, protected by a cling wrap, placed on the grill	25/30 min
	Liver cubes (for skewers)	to be separated half way through	55/60 min
FRUIT	Mixed berries	placed on dish	15 min
	Stewed fruit (apple, etc.)	protected by a cling wrap	35/40 min
PASTRIES	Doughnuts	kept in packaging, placed on the grill	15 min
	Chocolate croissants	kept in packaging, placed on the grill	15 min

Reheating

You can reheat a cooked dish in your steam oven. The dish will not dry out, will not become overcooked and will not splatter or stick. Adjust steam sequence at 100°C, place the dish or plate on the grill, protect with aluminium foil or cling wrap to avoid drops of water accumulating and heat for 20 to 25 minutes depending on the dish and your preferences.

Examples:

A plate of sauerkraut: 20 min

A bowl of soup (300 ml): 20/25 min

Managing the water

In case of problems related to the water circuit during cooking, the 'no water' symbol appears and a beep sounds.This fault is specifically related to:

- an empty tank,
- a wrongly-fitted tank.

After checking these two points, the cooking will recommence automatically after the door.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:43 Page 33

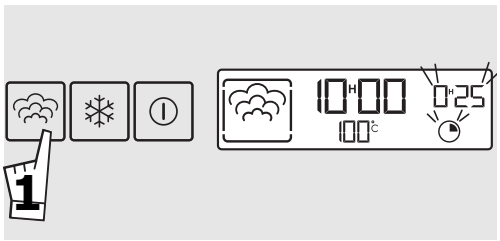
Delayed cooking

Steam cooking

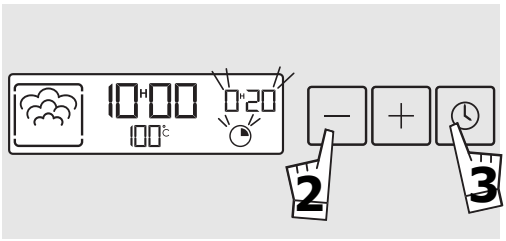
Steam cooking at 100°C.
You can program the cooking time so that your dish is ready at a time of your choice.

EN

For example:
It is 10 o'clock, and you have to go out, your dish should be ready at 12 o'clock and it will take 20 minutes to cook.



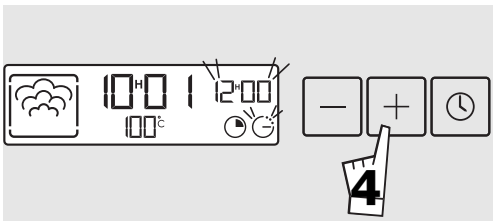
1 Press the button . A time of 25 minutes is suggested.



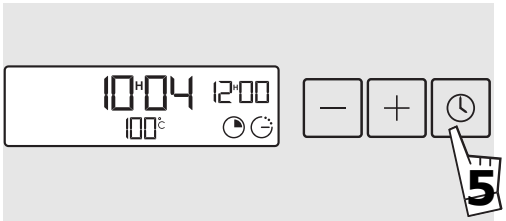
2 Adjust the cooking time as necessary (minimum 5 min and maximum 60min) by pressing on + and - button.

For example : 20 min.

3 Validate with the SET button.



4 The time and the end of cooking time symbol display and flash. The adjustment of the end of cooking time is now possible:
Press the + or - buttons
For example : 12h00



5 Validate with the SET button.
The time and the end of cooking time become constant.
The symbol for the length of cooking time displays.

If the programming is not validated by touching SET, the recording of the program is cancelled, the time display disappears and the time is displayed again.

Modification of cooking time and the end of cooking time

You can consult or modify the length of cooking time and the end of cooking time, at all times.
To cancel the programming, press START/STOP.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:43 Page 34

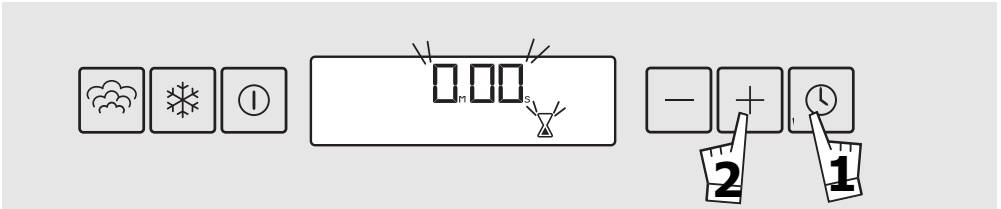
How to use the timer

Timer

Your oven is fitted with an electronic timer that is independent of the operation of the oven, and allows time to be counted down.

⚠ This function is independent of your oven. It can not order the end of automatic cooking.

However, this function can be used even during operation of the oven. In this case, the display of the timer is given priority over the display of the time.



1 Hold the SET button down for a few seconds. 00m00s and the timer symbol flash.

2 Adjust to the period required (maximum 9 minutes and 50 seconds) using the + and - buttons.

After a few seconds, the timer counts down the time.

Once the time has run out, beeps will sound every few seconds. 0m00s displays and flashes.

The beeps can be stopped by holding down SET or START.

Modifying and stopping the timer

Once the countdown has started, you can modify the time remaining by holding down SET then pressing the + or - buttons.

To cancel the timer, hold SET down for a few seconds, then return the time to 0m00s.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:43 Page 35

Cooking times

VEGETABLES	TIME Whatever the quantity	PREPARATION	REMARKS
Artichokes (Small)	**40 to 45 min .**	placed upside down in the dish	• These times depend on the nature, size and freshness of the vegetables. Follow the instructions given in the "Preparation" column. • The cooking time is the same regardless of the quantity to be cooked. *For example :* 1 or 4 artichokes, same cooking time. • To check how well done the food is, test the thickest part of the vegetable; if it is cooked, it will not resist.
Asparagus	**35 to 40 min.**	for the tips, reduce the cooking time	
Broccoli	**18 min.**	in little flowerets	
Carrots	**20 to 22 min.**	in fine slices	
Celeriac	**25 to 30 min.**	in fine slices	
Pumpkin	**15 to 20 min.**	in cubes	
Mushrooms	**15 min.**	in fine strips	
Cabbage	**30 to 35 min.** **22 min.** **30 to 35 min.**	Brussels sprouts Flowers in little bunches Green shredded	
Courgettes	**10 to 15 min.**	in slices	
Chinese artichokes	**20 min.**		
Spinach	**20 min.** **35 min**	(fresh) stir during cooking (frozen) " " "	
Chicory	**30 min.**	core removed and cut in two lengthwise	
Fennel	**22 min.**	cut in 2	
Green beans	**30 to 35 min.**		
Turnips	**15 to 20 min.**	cubed	
Fresh peas	**20 to 25 min.**	**/**	
Leeks	**25 min.**	cut in 2	
Potatoes	**25 min.** **40 to 45 min.**	sliced whole	

SHELLFISH	TIME	PREPARATION	REMARKS
Scallops	**10 to 12 min.**	with aromatic herbs	• Arrange the shellfish on a grill or glass dish, and add a few aromatic herbs • Arrange seafood on a bed of seaweed.
Mussels/Whelks	**20 to 25 min.**	with aromatic herbs	
Crabs/Lobster/	**25 min.**	/	
Dublin Bay	**30 to 35 min.**	according to weight	
Prawns	**12 to 15 min.**	/	

FRUITS CUSTARDS	TIME	PREPARATION	REMARKS
Apples/ pears/ peaches	**10 to 15 min.**	whole, peeled	Time according to ripeness
puree	**25 min.**	strips of fruit	
Custards	**10 min.**	in ramekins	

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:43 Page 36

FISH	TIME	PREPARATION	REMARKS
Pike	**25 to 30 min.**	whole (1kg)	• *Steaks :slices of fish 2 or 3 cm thick (180/200g) per person. • Always insist on very fresh products • Place whole fish directly into the dish or on bay leaves, fennel or other herbs. • At the end of cooking, remove the skin which will come away easily.
Cod/hake	**13 to 15 min.**	steaks (180g)*	
Sea bream	**20 to 25 min.**	whole (1kg)	
Haddock	**15 min.**	fillets	
Herring	**20 min.**	whole (200g)	
Monkfish	**15 to 20 min.**	steaks (180 g)	
Lotte	**15 min.**	according to thickness	
Mackerel	**20 min.**	whole (250g)	
Whiting/cod	**15 min.**	fillets	
Skate	**25 to 30 min.**		
Mullet	**15 min.**	whole (200g)	
Mullets	**10 min.**	fillets	
Dogfish	**20 min.**	thick slice (6 to 10 cm long)	
Salmon	**15 to 20 min.**	steaks (180/200 g)	
Sole	**10 to 12 min.**	fillets	
Tuna	**20 to 25 min.**	steaks (180/200 g)	
Whole trout (1kg)	**20 to 25 min.**	whole (200g) **13 to 15 min.**	

MEATS/ EGGS	TIME	PREPARATION	REMARKS
Beef	**15 to 30 min.**		
Pork **(filet mignon)**	**25 min.**	Joint 800 gr.: **55 to 60 min.**	• The brown under grill in another dish.
Poultry (breast, fillet)	**20 to 25 min.**	Chicken drumsticks : **35 to 40 min.**	
(Paupiettes)	**25 min.**	Turkey roast joint : **50 to 60 min.**	
Sausages	**20 min.**	Morteau 400 g piece	
Black pudding	**10 to 15 min.**		
Eggs eggs that are very fresh and stored at room temperature	**7 min.**	Boiled eggs : Place directly on the grill.	
	5 to 6 min.	Fried eggs : broken in an individual dish on the grill and cover with cling film	
	8 min.	Soft-boiled: Place directly on the grill.	
	10 to 12 min.	Hard / Cocotte see detailed recipes.	

RICE, PASTA COUCOUS	TIME	PREPARATION	REMARKS
Place directly in a dish, covered with water or milk. The steam is not sufficiently wet to saturate these foodstuffs that swell. Place a sheet of aluminium foil over the dish to protect it from the droplets of water.			
Rice pudding	**30 min.**	100g of washed rice - 20 cl of milk 2 dessertspoons of sugar	•Separate grains with a fork at the end of the cooking.
Couscous	**20 min.**	200g (1/4 litre of water)	

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:43 Page 37

How to maintain your oven

EN

Maintenance

Cavity (after each use)

Wipe out the cavity with a dry cloth after the steam generator has cooled or leave the cavity to dry out with the door open.

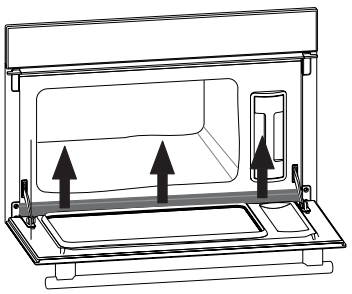
Water supply tube (Once per month)

Remove the water supply tube by unscrewing it. Remove any scale that may have formed on the inside (using a fine, pointed object such as a skewer or knitting needle).

Steam generator tube (Once per month)

Pour half a glass of spirit vinegar onto the generator. Leave to work for a few minutes, clean and rinse with water.
Do not use sponges, abrasive powder, or descaler.

Cleaning the channel

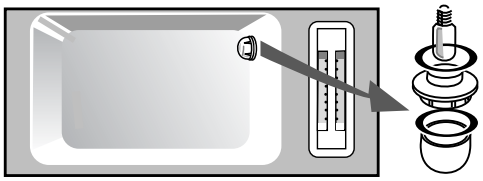


Dismantle this channel by pulling upwards. Wipe it and replace it, using the three notches provided for this purpose.

⚠ **The oven must not be cleaned with a steam cleaner.**

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:43 Page 38

Changing the light bulb ?



The bulb is by the far right corner.

⚠ Always switch the oven off at the mains before changing the bulb in order to safe-guard against electric shocks.

- Turn the cover slightly anti-clockwise (left).
- Unscrew the bulb the same way.

The bulb is a :

- 25 W
- 220/240 V
- Type E14 suitable up to 300ºC

- Change the bulb and reassemble the unit making sure the seals are positioned correctly.
- Switch the oven back on at the mains.

Troubleshooting

IF YOU REALIZE THAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
The display panel is not lit up.	A fault in the oven electrical supply. Electric card out of order.	- Check that the tank has been pushed in completely. - Contact the After-Sales Service.
The light doesn't work.	The bulb needs replacing. The oven is not switched on at the mains. The fuse has blown.	- Change the bulb. - Switch the oven on at the mains. - Change the fuse.
Water or steam leaking from the door during cooking.	The door is not shut correctly. The door seal is faulty.	- Contact the After-Sales Service.

In all cases, if you are unable to solve the problem yourself, please contact the After-Sales Service without delay.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:43 Page 39

Inhalt

Vorwort	**S.40**
Dampfgaren	
Allgemeines	**S.41**
Gerätebeschreibung	**S.42**
Zubehör	**S.43**
Anschluss	**S.44**
Einbau	**S.45**
Inbetriebnahme	**S.46**
Uhrzeit einstellen	**S.46**
Uhrzeit ändern	**S.46**
Automatische Begrenzung des Energieverbrauches	**S.46**
Inbetriebnahmesperre	**S.47**
Einschalten	
Funktionsprinzip	**S.48**
Dampfgaren	**S.48**
Auftauen	**S.49**
Garzeit ändern	**S.49**
Abschalten des Geräts bei laufendem Garen	**S.49**
Garzeitende	**S.49**
Wasserversorgung	**S.50**
Garzeitende programmieren	**S.51**
Zeitgeber	**S.52**
Kochtabellen	**S.53-54**
Reinigungshinweise	**S.55**
Glühlampe auswechseln	**S.56**
Was tun bei Betriebsanomalien?	**S.56**

DE

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:43 Page 40

Brandt

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben einen BRANDT Backofen erworben, und wir danken Ihnen dafür.

Wir haben in dieses Gerät unsere ganze Leidenschaft und unser Know-how einfließen lassen, damit es Ihre Bedürfnisse bestmöglich erfüllt. Es ist innovativ, leistungsfähig, und wir haben es so konzipiert, daß auch seine Benutzung immer einfach bleibt.

In der BRANDT Produktpalette finden Sie auch eine breite Auswahl an Mikrowellenherden, Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Küchenherden, Geschirrspülern, Waschmaschinen, Wäschetrocknern, Kühlschränken, Gefrierschränken und Tiefkühltruhen, die Sie mit Ihrem neuen BRANDT Backofen abstimmen können.

Sie können uns auch im Internet unter www.brandt.com besuchen, wo Sie unsere jüngsten Innovationen sowie nützliche und ergänzende Informationen finden.

BRANDT

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.

Wichtig: Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Einbau- und Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, damit Sie sich sehr rasch mit seinem Betrieb vertraut machen können.

www.brandt.com

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:43 Page 41

Dampfgaren

Allgemeines

Das Dampfgaren ist hervorragend zur Zubereitung von Gerichten geeignet. Es ist nicht nur gesund und natürlich, sondern erlaubt auch den Geschmack der Gerichte optimal zu erhalten. Eine feine Soße oder aromatische Kräuter machen oft den gewissen Unterschied aus.

DE

Dabei entsteht auch wesentlich weniger Geruch. Es ist z.B. unnötig, vor dem Garen Gewürze und Kräuter ins Wasser zu geben, andererseits kann der Geschmack von Fisch verbessert werden, wenn er auf ein Bett von Algen gelegt wird, oder der von Geflügel, wenn ihm ein Bouquet Rosmarin oder Estragon beigegeben wird.

Fleisch, Fisch und Gemüse lassen sich gleichermaßen gut nach diesem Verfahren zubereiten.

Teigwaren, Reis und Püree werden gleichmäßig aufgewärmt, ohne anzubrennen oder einzutrockenen.

Cremes, Milchreis, Griespudding u.ä. lassen sich noch besser aufwärmen, wenn sie mit einer Aluminiumfolie abgedeckt sind, so dass das Kondenswasser nicht auf das Gericht tropfen kann.

Ein vorheriges Salzen ist unnötig, nicht einmal beim Kochwasser.

Gegenüber dem Kochen in Wasser hat das Dampfgaren wesentliche Vorteile:

Es ist schneller: Das Garen beginnt sofort, während es beim Kochen in Wasser erst einsetzt, wenn das Wasser zu sprudeln beginnt.

Es ist gesünder: Insbesondere die wasserlöslichen Vitamine und Mineralsalze in den Gerichten bleiben erhalten, da sie von dem Dampf nicht herausgewaschen werden wie beim Kochen in Wasser.

Außerdem wird kein Fett zum Garen benötigt.

Es ist schmackhafter: Der natürliche Geschmack bleibt erhalten und wird nicht durch das Kochen in Wasser abgeschwächt bzw. beim Braten oder Grillen verfälscht.

Der Geschmack wird nicht durch den Dampf von einem Gericht auf ein anderes übertragen. Folglich können Sie z.B. nebeneinander einen Fisch und eine Süßspeise zubereiten (allerdings ohne sich zu berühren) und damit Zeit und Energie sparen.

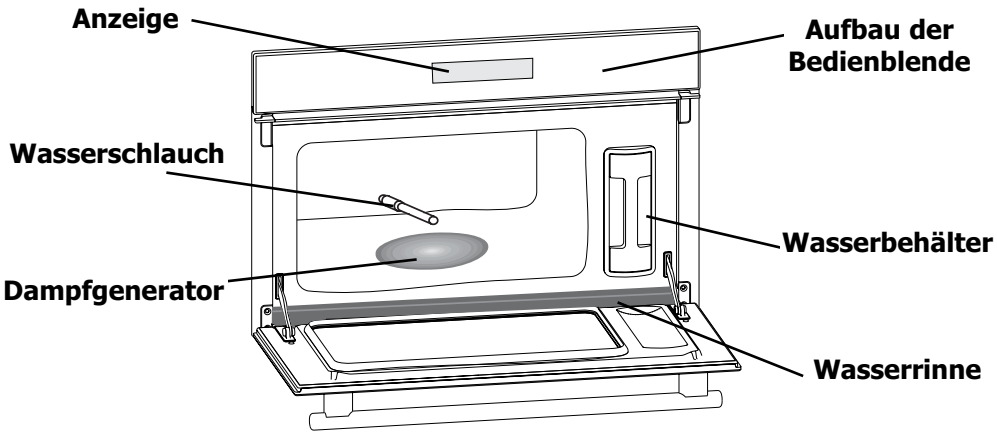
Mit Dampf können Sie weiterhin Gemüse blanchieren, Gerichte auftauen und aufwärmen bzw. warm halten. Dies gilt insbesondere für Soßen.

Bei Fleisch wie Geflügel, Kalb, Schwein usw. empfiehlt es sich, dieses zuerst in einer Pfanne mit Butter kurz anzubraten, bis die Oberfläche appetitlich braun ist, und danach mit Dampf fertig zu garen.

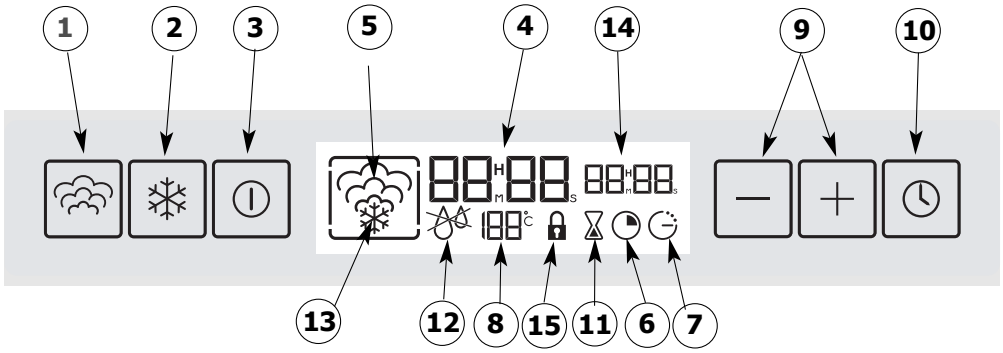
Große Stücke brauchen länger zum Garen als kleine, daher empfiehlt es sich, größere Teile vorher in Stücke zu schneiden, wenn dies möglich ist.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:43 Page 42

Gerätebeschreibung



Aufbau der Bedienblende

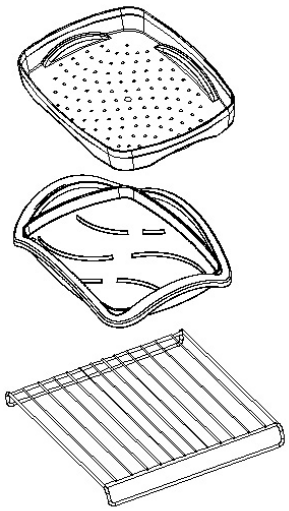


1. Taste für Dampfgaren
2. Taste für Auftauen
3. Taste für Ein-/Ausschalten
4. Anzeige der Uhrzeit oder der eingestellten Garzeit
5. Symbol für Dampfgaren
6. Symbol für Garzeit
7. Symbol für Garen
8. Temperaturanzeige
9. Tasten + und - zum Einstellen der Garzeit
10. Wahltaste: SET
11. Symbol für getrennten Zeitgeber
12. Warnanzeige für Probleme beim Wasserkreislauf
13. Symbol für Auftauen
14. Anzeige der eingestellten Garzeit (direkter oder verzögerter Programmstart)
15. Tastenverriegelung

Zubehör

Gargeschirr

DE



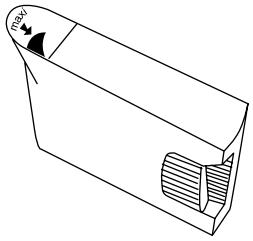
Gelochtes Geschirr zum Vermeiden der Berührung mit anderen Gerichten und Kondenswasser.

Geschirr zum Auffangen von Kondenswasser.

Auflagerost aus rostfreiem Stahl: muss immer eingesetzt werden.

Diese Teile können problemlos in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Abnehmbarer Wassertank



Behälter zur unabhängigen Wasserversorgung des Dampfgarers.
1 Liter Fassungsvermögen (max. Füllstandsanzeige)

Zum Befüllen des Tanks möglichst kalkarmes Wasser verwenden, um die Wartung und Pflege des Geräts zu erleichtern.

⚠ Kein demineralisiertes Wasser verwenden, da dieses für Lebensmittel untersagt ist.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:43 Page 44

Anschluss

Wenn Sie einen festen Anschluss wünschen, ist ein vorschriftsmäßiger Schutzschalter am Netzanschlusskabel einzubauen. Anderenfalls muss das Gerät so angebracht werden, dass der Netzstecker auch bei Einbauherden zugänglich ist.
Das Gerät darf nur mit einem Schukostecker an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose angeschlossen werden.
Der elektrische Anschluss muss mit einer 10A-Sicherung versehen sein.
Das Gerät nicht verwenden, wenn das elektrische Anschlusskabel oder der Stecker beschädigt ist, sondern das betreffende Teil umgehend vom Hersteller, Kundendienst oder einem Fachelektrotechniker reparieren lassen.

Zusätzlich für Österreich:

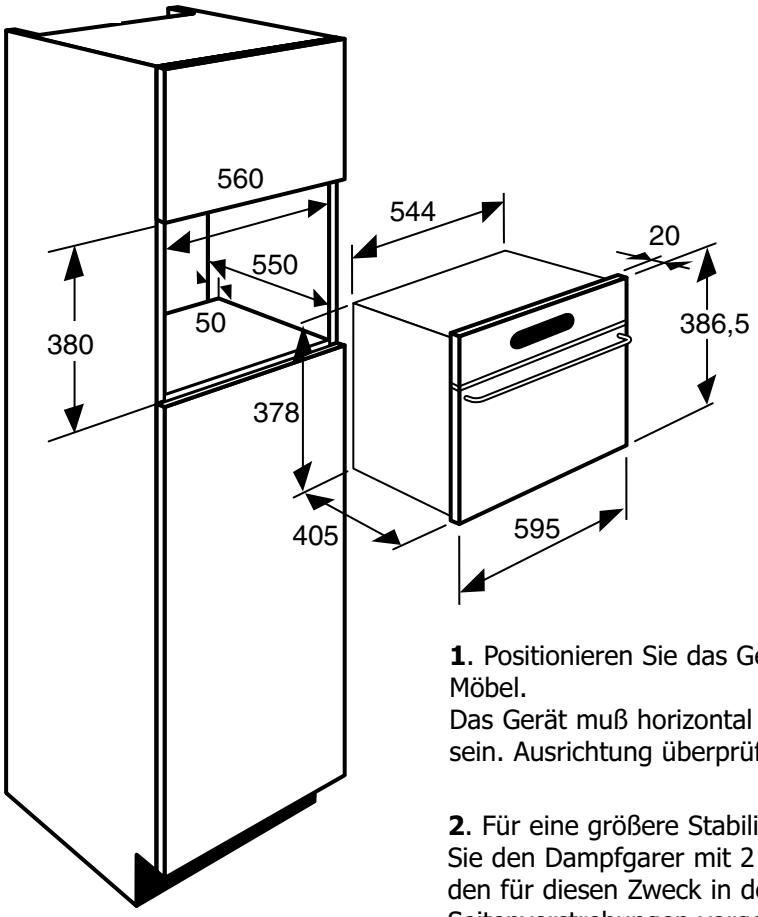
Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstromanteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms verursacht werden. Es sind daher in der Intallation unbedingt gleichstromsensitive FehlerstromSchutzschalter zu verwenden.

Betriebsspannung	220-240 V ~ 50 Hz
Gesamte Anschlußleistung des Backofens	1,77 kW
Energieverbrauch	
-bei Temperaturanstieg bis und 1 Stunde Garen bei 100 °C	0,71 kWh
Nutzinhalt	
Breite	38,5 cm
Höhe	18,2 cm
Tiefe	33,5 cm
Nutzbarer Rauminhalt	23,5 liter

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:43 Page 45

Einbau

DE



1. Positionieren Sie das Gerät im Möbel.
Das Gerät muß horizontal aufgestellt sein. Ausrichtung überprüfen !

2. Für eine größere Stabilität müssen Sie den Dampfgarer mit 2 Schrauben in den für diesen Zweck in den Seitenverstrebungen vorgesehenen Löchern im Möbel befestigen.

3. Gerät anschließen.

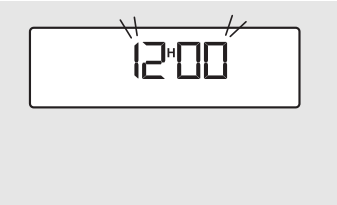
⚠ **Darauf achten, dass der Stecker nach dem Einbau zugänglich bleibt.**

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:43 Page 46

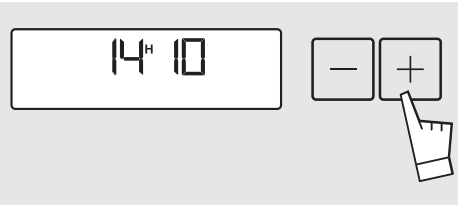
Inbetriebnahme

Uhrzeit einstellen

Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts muss die Uhrzeit eingestellt werden.



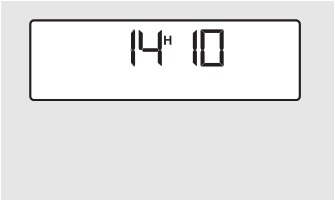
1 Beim Unterspannungsetzen beginnt die Anzeige 12"00 zu blinken.



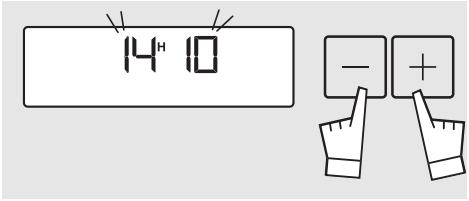
2 Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit mit den Tasten + und - ein.

3 Bestätigen Sie die Uhrzeit mit SET

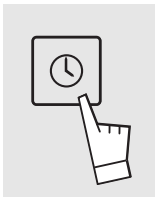
Uhrzeit ändern



1 Die aktuelle Uhrzeit wird durchgehend angezeigt.



2 Drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten + und -, bis die angezeigte Uhrzeit blinkt. Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit mit den Tasten + und - ein.



3 Bestätigen Sie die Uhrzeit mit SET

Wenn Sie die Uhrzeit nicht mit SET bestätigen, wird die neue Uhrzeit nach einer Minute automatisch übernommen.

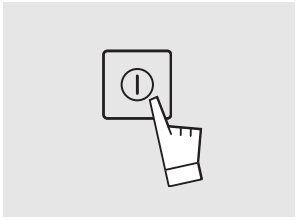
Automatische Begrenzung des Energieverbrauchs

Wird das Gerät nicht benutzt, so verringert sich die Leuchtstärke der Anzeige nach einer Minute automatisch, um Energie zu sparen.

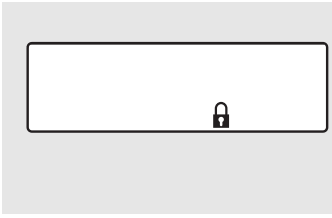
99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:43 Page 47

Inbetriebnahme-sperre

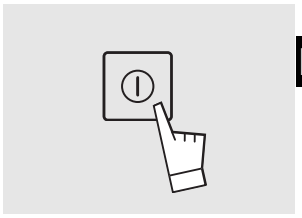
Eine Verriegelung der Tasten ist möglich. Dazu muss das Garen ausgeschaltet sein und die Anzeige auf Uhrzeit oder verzögerte Garzeit eingestellt sein.



1 Taste zum Ein-/Ausschalten einige Sekunden lang drücken,



2 bis ein Piepton ausgelöst wird und ein Schlosssymbol auf der Anzeige erscheint. Damit sind alle Tasten verriegelt.



3 Zum Entriegeln der Tasten, die Taste zum Ein-/Ausschalten einige Sekunden lang drücken, bis ein Piepton ausgelöst wird und das Schlosssymbol auf der Anzeige verschwindet.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:44 Page 48

Einschalten

Funktionsprinzip

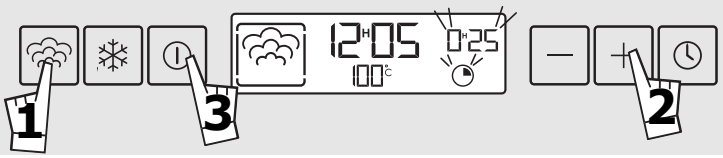
Das Wasser gelangt über einen Schlauch aus dem Tank in den Garraum, in dessen unterem Teil sich eine Verdampferplatte befindet. Wenn das Wasser auf die heiße Platte tropft, wird es sofort in Dampf umgewandelt. Es ist folglich nicht nötig, Wasser in das Kochgeschirr zu füllen. Zum einwandfreien Dampfgaren wird das Gerät mit den dazu erforderlichen Ausrüstungsteilen geliefert.

⚠ Den Wassertank vor der Inbetriebnahme der Dampfgarers immer bis zum **max. Füllstand** befüllen.
Anschließend wird der Wasserbehälter bis zum Einrasten ganz nach hinten an die Rückwand in seine Halterung geschoben.

⚠ Beim Garen erhitzt sich das Gerät. Beim Öffnen der Tür tritt heißer Dampf aus. Kinder vom Gerät fern halten!

Dampfgaren

Garen mit Wasserdampf bei 100°C.



1 Drücken Sie die Taste
Das Gerät schlägt eine Garzeit von 25 Minuten vor.

2 Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten (+) und (-) auf einen Wert zwischen 5 (min.) und 60 (max.) ein

3 Bestätigen Sie die Eingaben mit der Taste Ein-/Ausschalten.

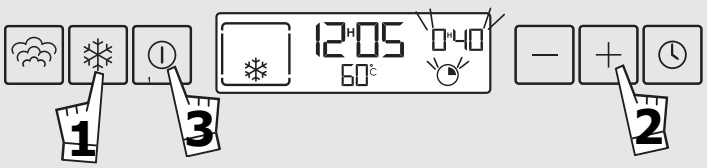
4 Das Symbol beginnt zu blinken. Sobald die Temperatur von 100°C erreicht ist, ertönt ein Piepton und das Symbol leuchtet durchgehend auf.

Lassen Sie die Tür des Geräts während der gesamten Garzeit geschlossen, da sonst Dampf entweicht und dadurch das Garen beeinträchtigt wird.

DE

Auftauen

Das Auftauen erfolgt bei einer Temperatur von 60°C.



1 Drücken Sie die Taste ❄
Das Gerät schlägt eine Garzeit von 40 Minuten vor.

2 Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten (+) und (-) auf einen Wert zwischen 5 (min.) und 60 (max.) ein

3 Bestätigen Sie die Eingaben mit der Taste Ein-/Ausschalten

4 Das Symbol ❄ beginnt zu blinken. Sobald die Temperatur von 100°C erreicht ist, ertönt ein Piepton und das Symbol leuchtet durchgehend auf.

Garzeit ändern

Während der laufenden Garzeit können Sie diese jederzeit mit den tasten (+) und (-) ändern.

Abschalten des Geräts bei laufendem Garen

Sie können das Gerät jederzeit durch Drücken der Taste Ein-/Ausschalten (mindestens 1 Sekunde) ausschalten.
Wenn die Dampferzeugung noch nicht ausgelöst wurde (was ca. 1 Minute nach dem Einschalten erfolgt), wird das Gerät sofort ausgeschaltet und die eingestellte Garzeit verschwindet auf der Anzeige.
Wenn die Dampferzeugung bereits ausgelöst wurde, erscheint auf der Anzeige eine Anzeige von 3 Minuten, die auf Null zurück zählt. Warten Sie so lange bis zum Öffnen der Tür, damit der gebildete Dampf entweichen kann.

Garzeitende

wird als Wert der Garzeit 0"00 angezeigt, das Dampfgarer-Symbol ausgeschaltet und ein Piepton ausgelöst, der für eine Dauer von 3 Minuten programmiert ist. Zum Abschalten des Pieptons drücken Sie entweder auf die Taste Ein-/Ausschalten oder öffnen Sie die Tür.

⚠ **Leeren Sie IMMER den Wassertank.**

Um den einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, läuft die Lüftung auch nach dem Ende des Garens noch einige Zeit lang weiter.

Tipps

Kleine Portionen einfrieren; auf diese Weise wird die für das Auftauen notwendige Zeit verkürzt, die Lebensmittel werden gleichmäßiger aufgetaut und ihre Qualität bleibt erhalten. Nach der Hälfte Zeit können die Lebensmittel gewendet oder zerdrückt (z.B. Gemüseblöckchen) werden. Backwaren mit einer Folie schützen oder in der Originalverpackung auftauen. Fisch und Wurst muss vor dem Grillen getrocknet werden: die beim Auftauen entstehende Feuchtigkeit könnte ihre Bräunung verhindern. Große Teile (Braten, usw.) schrittweise unter mehrmaligem Wenden auftauen und die Zeit entsprechend einstellen.

GEMÜSE	Portionsblöckchen (Spinat….)	Im Kochbehälter	25 Min.
	Block	Im Kochbehälter	40/45 Min.
FISCH	Forellen (ganz)	Im Kochbehälter	30 Min.
	Lachsrückenstücke	Im Kochbehälter, nach der Hälfte Zeit umdrehen	25 Min.
	Filets (mit einer Folie bedeckt)	Im Kochbehälter	15/20 Min. je nach Stärke
	Krabben	Im Kochbehälter	10/12 Min.
FLEISCH	Hühnerschlegel	Im Kochbehälter, nach der Hälfte Zeit umdrehen	40/45 Min.
	Hühnerbrüste (mit einer Folie bedeckt)		25 Min.
	Wurst	Im Kochbehälter	25 Min.
	Koteletten (Schwein, Kalb, usw.)	Mit einer Folie bedeckt in einem Kochbehälter, nach der Hälfte Zeit umdrehen	25/30 Min.
	Leberblöcke (für Spieße)	Nach der Hälfte Zeit auseinander trennen	55/60 Min.
OBST	Rote Obstmischung	Im Kochbehälter	15 Min.
	Kompott (Apfel…)	Mit einer Folie bedeckt	35/40 Min.
BACKWAREN	Krapfen	In der Originalverpackung, auf dem Gitterrost	15 Min.
	Pains au Chocolat	In der Originalverpackung, auf dem Gitterrost	15 Min.

Erhitzen

Sie können ein fertiges Gericht in Ihrem Dampfofen erhitzen. Es besteht keine Gefahr, dass es austrocknet oder verkocht wird, spritzt oder am Behältnis anklebt. Dampfgang auf 100°C einstellen, Kochbehälter oder Teller auf den Gitterrost stellen, mit einer Alufolie oder einer Lebensmittelfolie abdecken, damit keine Wassertropfen auf die Lebensmittel fallen und 20 bis 25 Min. je nach Geschmack und der Art des Gerichts erhitzen.

Beispiel:

Ein Teller Sauerkraut: 20 Min. Eine Tasse Suppe (30 cl): 20/25 Min.

Wasserversorgung

Bei Problemen mit dem Wasserkreislauf erscheint die Anzeige "Kein Wasser" und ertönt ein Piepton.

Die möglichen Ursachen sind:

- Wassertank leer.
- Wassertank nicht richtig eingesetzt.
- Wasserschlauch verkalkt (siehe Abschnitt "WARTUNG")

Prüfen Sie diese drei Punkte und beheben Sie die Störung. Danach wird das Garen automatisch fortgesetzt, sobald Sie die Tür wieder geschlossen haben.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:44 Page 51

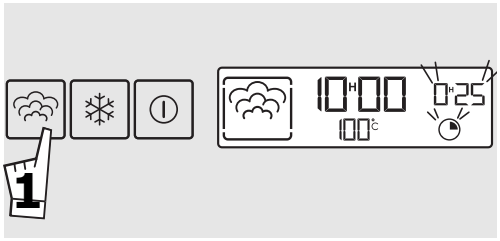
Garzeitende programmieren

Dampfgaren

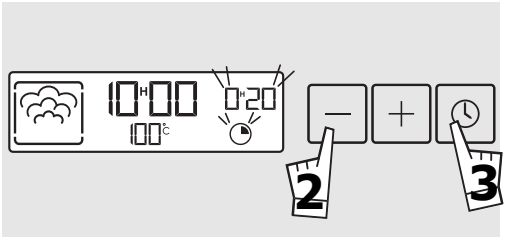
Garen mit Dampf bei 100°C.
Sie können die Garzeit so programmieren, dass das Gericht zu einem gewünschten Zeitpunkt fertig ist.

DE

Beispiel:
Es ist 10.00 Uhr, Sie haben ein Gericht, das 20 Minuten zum Garen benötigt, und Sie möchten, dass es um 12.00 Uhr fertig ist.

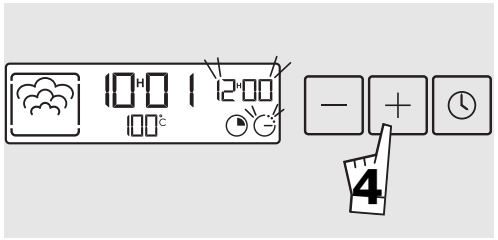


1 Drücken Sie die Taste . Das Gerät schlägt eine Garzeit von 25 Minuten vor.

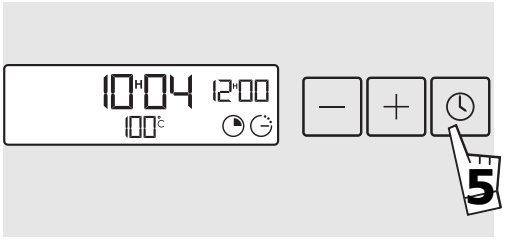


2 Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten (+) und (-) auf einen Wert zwischen 5 (min.) und 60 (max.) ein.
Beispiel: 20 Minuten

3 Bestätigen Sie die Eingaben mit der Taste SET.



4 Die Uhrzeit und das Symbol für Ende der Garzeit blinken. Damit können Sie die Uhrzeit für das Ende des Garens programmieren, indem Sie die Taste (+) oder die Taste (-) drücken.
Beispiel: 12.00 Uhr



5 Bestätigen Sie die Uhrzeit mit der Taste SET.
Die Uhrzeit und das Symbol für Ende der Garzeit leuchten durchgehend auf.
Das Symbol für die Garzeit und die Uhrzeit werden angezeigt.

Erfolgt keine Bestätigung mit der Taste SET, so wird die Programmierung nicht berücksichtigt, die Anzeige der Garzeit erlischt und die Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Ändern der Garzeit und der Uhrzeit für das Ende des Garens

Sie können jederzeit die Garzeit und die Uhrzeit für das Ende des Garens zur Anzeige bringen und ggf. ändern, indem Sie die Taste SET drücken.
Um die angezeigte Programmierung zu löschen, drücken Sie die Taste START/STOP.

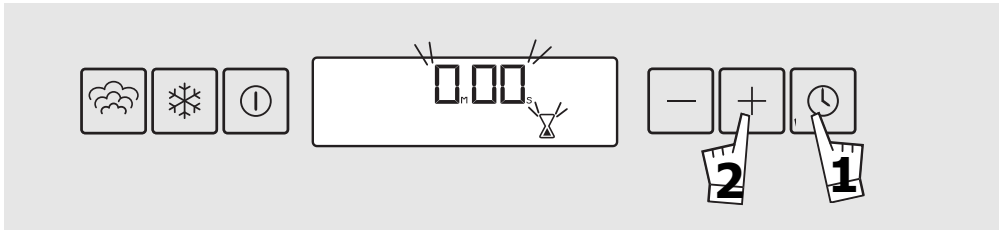
99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:44 Page 52

Zeitgeber

Ihr Gerät besitzt einen elektronischen Zeitgeber, der unabhängig vom Betrieb des Geräts funktioniert und den eingestellten Wert auf Null zurück zählt.

⚠ Dies erfolgt unabhängig vom Betrieb des Geräts, d.h. damit lässt sich das Garen nicht automatisch abschalten.

Andererseits lässt sich der Zeitgeber auch bei laufendem Gerät betätigen. In diesem Fall hat seine Anzeige Vorrang vor der Uhrzeit, d.h. diese wird erst nach dem Zurückzählen auf Null wieder angezeigt.



1 Drücken Sie die Taste SET einige Sekunden lang, bis 0"00 auf der Zeitanzeige und das Zeitgebersymbol blinken.

2 Stellen Sie den gewünschten Wert mir den Taste (+) und (-) ein (max. 59 min 50 s).
Einige Sekunden nach dem Einstellen beginnt das Zurückzählen auf Null.
Wenn der Wert 0"00 erreicht ist, ertönt ein Piepton und die Zeitanzeige blinkt.

Zum Abschalten des Pieptons drücken Sie längere Zeit auf die SET-Taste oder die START-Taste.

Ändern und Abschalten des Zeitgebers

Während des Zurückzählens auf Null können Sie durch Drücken der SET-Taste während einiger Sekunden unterbrechen und mit den Tasten (+) und (-) ändern bzw. durch Rückstellen auf 0"00 ganz abschalten.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:44 Page 53

Kochtabellen

DE

GEMÜSE	ZEIT bei beliebiger Menge	ZUBEREITUNG	HINWEISE
Artischocken (klein	40 bis 45 Min.	mit dem Stiel nach oben einlegen	• Die Garzeit richtet sich nach Art, Größe und Frische der Gemüse. Bitte beachten Sie dazu auch die Angaben in der Spalte "Zubereitung".
Spargel	35 bis 40 Min.	bei Spargelspitzen Zeit verkürzen	
Broccoli	18 Min.	in kleine Bündel zerteilt	
Karotten	20 bis 22 Min.	in feinen Scheiben	
Sellerieknollen	25 bis 30 Min.	in feinen Scheiben	
Kürbis	15 bis 20 Min.	in Würfeln	
Champignons	15 Min.	in feinen Scheiben	
Kohl	30 bis 35 Min. 22 Min. 30 bis 35 Min.	Rosenkohl Blumenkohl in kleine Bündel zerteilt Grünkohl zerschnitten	• Die Garzeit ist bei beliebiger Menge immer dieselbe, z.B. gleichgültig, ob sie 1 oder 4 Artischocken garen wollen.
Zucchini	10 bis 15 Min.	in Scheiben	
Artischocken (groß)	20 Min.		
Spinat	20 Min. 35 Min.	(frisch) beim Garen umrühren (tiefgefroren) beim Garen umrühren	
Chicorée	30 Min.	Stumpf ausgeschnitten und in 2 geteilt	• Um zu prüfen, ob das Gemüse gar ist, stechen Sie in an der dicksten Stelle eine Gabel oder ein Messer hinein.
Fenchel	22 Min.	in 2 geteilt	
grüne Bohnen	30 bis 35 Min.		
weiße Rüben	15 bis 20 Min.	in Würfeln	
Erbsen	20 bis 25 Min.	/	
Lauch	25 Min.	in 2 geteilt	
Kartoffeln	25 Min. 40 bis 45 Min.	in Scheiben ganz	

MUSCHELN KRUSTENTIERE	ZEIT bei beliebiger Menge	ZUBEREITUNG	HINWEISE
Jakobsmuscheln	10 bis 12 Min.	mit aromatischen Kräutern	• Legen Sie Muscheln u.ä. auf den Grill der Glasplatte und legen Sie aromatische Kräuter hinzu. • Legen Sie Krustentiere auf ein Bett aus Algen.
Miesmuscheln	20 bis 25 Min.	mit aromatischen Kräutern	
Krebse	25 Min.	/	
Hummer	30 bis 35 Min.	je nach Gewicht	
Seeschnecken	12 bis 15 Min.	/	

FRÜCHTE - CREMESPEISEN	ZEIT bei beliebiger Menge	ZUBEREITUNG	HINWEISE
Äpfel, Birnen, Pfirsiche	10 bis 15 Min.	ganz, geschält	• Garzeit je nach Reife der Früchte.
Kompott	25 Min.	Früchte in Scheiben	
Cremespeisen	10 Min.	in Schälchen abgefüllt	

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:44 Page 54

FISCH	ZEIT bei beliebiger Menge	ZUBEREITUNG	HINWEISE
Hecht	25 bis 30 Min.	ganz (1kg)	• *Scheiben: Quer geschnittene Scheiben mit je 2-3 cm Stärke (180-200 g) pro Person. • Verlangen Sie immer ganz frischen Fisch. • Legen Sie ganze Fische auf ein Bett aus Lorbeerblättern, Fenchel oder aromatischen Kräutern in das Kochgeschirr. • Entfernen Sie die Haut gleich nach dem Garen, was dann am leichtesten ist.
Kabeljau	13 bis 15 Min.	in Scheiben (180 g)*	
Brasse	20 bis 25 Min.	ganz (1 kg)	
Schellfisch	15 Min.	Filetstücke	
Hering	20 Min.	ganz (200 g)	
Schellfisch	15 bis 20 Min.	in Scheiben (180 g)	
Quappe	15 Min.	je nach Stärke	
Makrele	20 Min.	ganz (250 g)	
Weißfisch/Seebarsch	15 Min.	Filetstücke	
Rochen	25 bis 30 Min.		
Rötlinge	15 Min.	ganz (200 g)	
Rötlinge	10 Min.	Filetstücke	
Seeforelle	20 Min.	große Scheiben (6-10 cm lang)	
Lachs	15 bis 20 Min.	Scheiben (180-200 g)	
Scholle	10 bis 12 Min.	Filetstücke	
Thunfisch	20 bis 25 Min.	Scheiben (180-200 g)	
Forelle(1kg)	20 bis 25 Min.	ganz (200 g) 13 bis 15 min.	

FLEISCH / EIER	ZEIT bei beliebiger Menge	ZUBEREITUNG	HINWEISE
Rind	15 bis 30 Min.		• Anschließend in einem anderen Kochgeschirr unter dem Grill bräunen.
Schwein (Filet)	25 Min.	Braten 800 g: 55 bis 60 min.	
Geflügel (ganze Teile)	20 bis 25 Min.	Hähnchenkeulen : 35 bis 40 min.	
(zerlegt)	25 Min.	Putenbraten: 50 bis 60 min.	
Kochwurst	20 Min.	ca. 400 g	
Blutwurst	10 bis 15 Min.		

Eier	7 Min.	Wachsweich: Direkt auf den Rostl legen.
Mit sehr frischen, bei Raumtemperatur gelagerten Eiern.	5 bis 6 Min.	Spiegelei: In ein Kochgeschirr schlagen, mit Folie abdecken und auf den Rost stellen.
	8 Min.	Halbweich: Direkt auf den Rost legen.
	10 bis 12 Min.	Hart : Je nach Rezept.

REIS, TEIGWAREN, GRIES	ZEIT	ZUBEREITUNG	HINWEISE
Direkt in ein Geschirr legen, mit Wasser oder Milch bedecken, denn der Dampf allein reicht nicht aus, um sie zum Quellen zu bringen. Das Geschirr mit einer Alu-Folie abdecken, um zu vermeiden, dass Wasser auf das Gericht tropft.			
Milchreis	30 Min.	100 g gewaschenen Reis + 20 cl Milch + 2 EL Zucker	• Nach dem Garen mit einer Gabel auflockern.
Griespudding	20 Min.	200 g Gries + ¼ Liter Wasser	

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:44 Page 55

Reinigungshinweise

Garraum (nach jeder Benutzung)

Nach dem Abkühlen der Verdampferplatte den mit einem trockenen Lappen auswischen bzw. die Tür teilweise geöffnet lassen, damit der Garraum austrocknen kann.

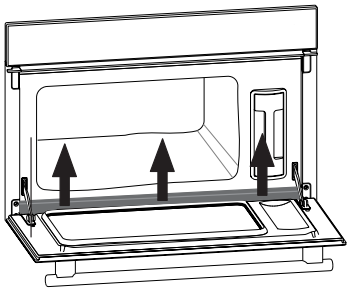
Wasserschlauch (1 Mal pro Monat)

Den Schlauch abschrauben und auf seinen Zustand prüfen.
Wenn sich Kalkstein in ihm abgelegt hat, diesen mit einem entsprechenden Gegenstand (Stricknadel o. ä.) entfernen.

Verdampferplatte (1 Mal pro Monat)

Ein halbes Glas synthetischen Essig auf die Platte gießen, einige Minuten lang einwirken lassen und mit Wasser abspülen.
Keinen Scheuerschwamm, kein Scheuermittel und keinen Kalkentferner für Kaffeemaschinen usw. verwenden.

Reinigen der Wasserrinne

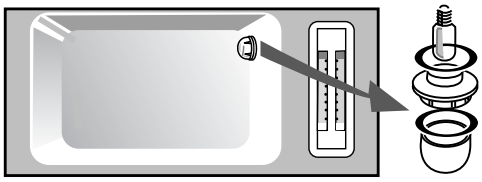


Die Wasserrinne nach oben aus den 3 Vertiefungen herausziehen, säubern und wieder in die Vertiefungen einsetzen.

⚠ Das Gerät NICHT mit einem Dampfreiniger reinigen.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:44 Page 56

Glühlampe auswechseln



Die Glühlampe befindet sich hinten rechts in der Backröhre.

⚠ Trennen Sie Ihren Dampfgarer vor Arbeiten an der Lampe vom Stromnetz, um elektrische Schläge zu vermeiden.

- Drehen Sie die Glasabdeckung um eine Vierteldrehung links herum.
- Drehen Sie die Glühlampe ebenfalls links herum heraus.

Technische Daten der Glühlampe:

- 15 W - 220-240 V
- 300°C - Sockel E 14

- Wechseln Sie die Glühlampe aus, montieren Sie die Glasabdeckung und achten Sie dabei auf die richtige Positionierung der Dichtungen.
- Schließen Sie Ihren Dampfgarer wieder ans Stromnetz an.

Was tun bei Betriebsanomalien?

SIE STELLEN FEST, DAß	DIE MÖGLICHEN URSACHEN SIND	WAS IST ZU TUN ?
Ihr Anzeigefeld leuchtet nicht auf.	Anschlußfehler des Backofens. Die Elektronik ist ausgefallen.	- Prüfen Sie den elektrischen Anschluß (die Sicherungen). - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Glühlampe funktioniert nicht mehr.	Die Glühlampe ist beschädigt. Der Backofen ist nicht ans Stromnetz angeschlossen. Die Sicherung Ihrer Installation ist defekt.	- Die Glühlampe auswechseln. - Den Backofen an das Stromnetz anschließen. - Die Sicherung austauschen.
Während des Kochens tritt aus der Tür Wasser oder Dampf aus.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Die Dichtung der Tür ist beschädigt.	- Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Wenn Sie nicht in der Lage sind derartige Störungen selbst zu beheben, müssen Sie sofort den Kundendienst benachrichtigen.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:44 Page 57

Inhoud

Inleiding **p.58**

Stoomkoken

Algemene informatie **p.59**

Presentatie van uw oven **p.60**

Toebehoren **p.61**

Installatie van de stoomoven

Elektrische aansluiting **p.62**

Inbouw **p.63**

Gebruik van de stoomoven

Instelling van de tijd **p. 64-65**

Onmiddellijk stoomkoken **p. 66-67**

Watertoevoer **p.68**

Uitgesteld stoomkoken **p.69**

Gebruik van de schakelklok **p.70**

Stoomtabel **p. 71-72**

Onderhoud van de stoomoven **p.73**

Vervanging van de ovenlamp **p.74**

Problemen en oplossingen **p.74**

NL

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:44 Page 58

Brandt

Geachte klant,

U hebt een oven van BRANDT aangeschaft. Wij willen u hier graag voor bedanken.

Wij hebben bij het ontwerpen van dit apparaat gebruik gemaakt van onze passie en onze knowhow om zo goed mogelijk aan uw wensen te voldoen. Wij hebben het zo ontworpen dat het ook altijd eenvoudig is te gebruiken; innovatief en hoge prestaties leverend.

In het gamma van BRANDT producten vindt u ook een ruime keuze magnetrons, kookplaten, afzuigdampkappen, fornuizen, vaatwassers, wasmachine droogtrommel, koelkasten en diepvriezers, die u kunt afstemmen op uw nieuwe oven van BRANDT.

Kijk ook op onze site www.brandt.com, daar vindt u al onze producten en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT

Wij streven voortdurend naar verbetering van onze producten. Daarom behouden we ons het recht voor om aan de technische, functionele of esthetische kenmerken van onze producten wijzigingen aan te brengen die in verband staan met technische ontwikkelingen.

⚠ *Belangrijk: Vóór installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruiksgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking.*

www.brandt.com

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:44 Page 59

Stoomkoken

Algemene informatie

Stoomkoken heeft alleen maar voordelen! Tenminste als u deze handleiding eerst aandachtig leest en de aanwijzingen in acht neemt. Stomen is gezond en natuurlijk en de smaak van de voedingsstoffen blijft behouden. Voor echt verrassende stoomresultaten kan u een fijne saus of kruidensaus aan het gerecht toevoegen.

Bij stoomkoken blijft de geur in de voedingsstof behouden. U hoeft dan ook geen kruiden aan het stoomwater toe te voegen. Vis bijvoorbeeld kan u wel parfumeren door hem op een bedje van algen te leggen. Bij gevogelte kan u een boeketje rozemarijn of dragon gebruiken.

NL

Uw stoomoven is geschikt voor het gelijktijdig bereiden van vlees, vis en groenten.

De stoomoven is ideaal voor het zacht stomen van pasta, rijst en puree zonder dat ze gaan kleven of uitdrogen.

Gebruik uw stoomoven tevens voor de bereiding van crèmes, flans en rijsttaarten. Bedek ze met wat aluminiumfolie om te vermijden dat condensatiewater de gerechten week zou maken.

Zout is overbodig, zelfs in het stoomwater.

Vlees kan u best even in een pan met wat hete boter aanbakken alvorens het in de stoomoven te plaatsen.

In vergelijking met traditioneel koken in heet water heeft stoomkoken alleen maar voordelen :

Stoomkoken is snel : het stomen begint meteen terwijl bij een kookpot met heet water het koken na het toevoegen van de voedingsstoffen nog moet hernemen.

Stoomkoken is gezond : vitamines (vooral de in water oplosbare vitamines) en minerale zouten gaan niet verloren omdat ze amper oplossen in het condensatiewater dat de voedingsstoffen bevochtigt.

Bovendien komt er bij stoomkoken geen enkele vetstof kijken!

Dank zij de stoom gaat de smaak van het gerecht niet verloren. Stoom zelf heeft geen geur noch smaak (zoals de typische grill- of baksmaak) en neemt de geur en smaak van de voedingsstoffen niet weg, om de eenvoudige reden dat die niet in het condensatiewater oplossen.

(Een gelukkige) keerzijde van de medaille is wel dat u enkel verse producten kan stomen. Een niet verse vis of een groente die al een week in de koelkast ligt, zorgt gegarandeerd voor een catastrofaal resultaat.

Bij stoomkoken geeft de voedingsstof geen smaak en geur af. U kan dan ook perfect geld en tijd uitsparen door bij voorbeeld een vis en een dessert naast elkaar klaar te stomen (let er wel op dat ze elkaar niet raken).

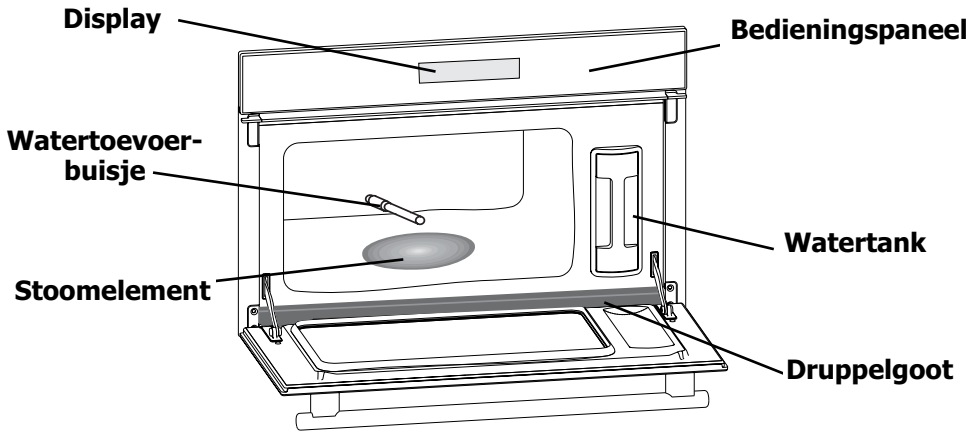
Stoomkoken is tevens ideaal om gerechten te blancheren, te ontdooien en op te warmen f om gerechten warm te houden, in het bijzonder sausen.

Vlees zoals gevogelte, kalfsvlees en varkensvlees bakt u best even in een weinig boter in de pan aan om het mooier te laten ogen. Plaats het vervolgens in de stoomoven.

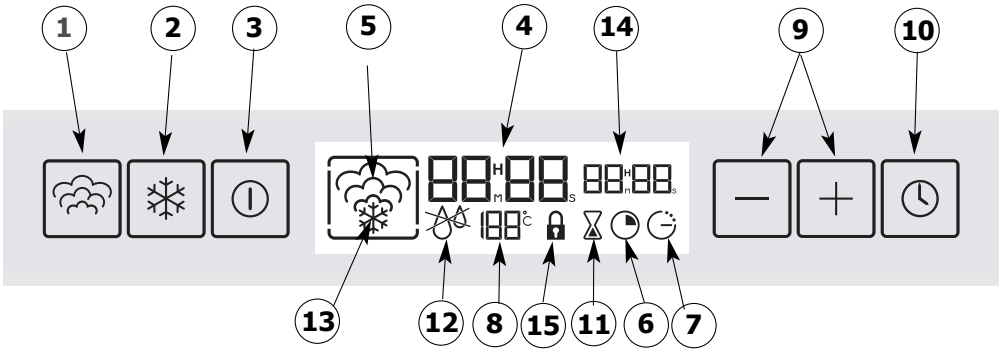
Grotere voedingsmiddelen snijdt u best in kleinere stukken om het stomen sneller en gelijkmatiger te laten verlopen.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:44 Page 60

Presentatie van uw oven



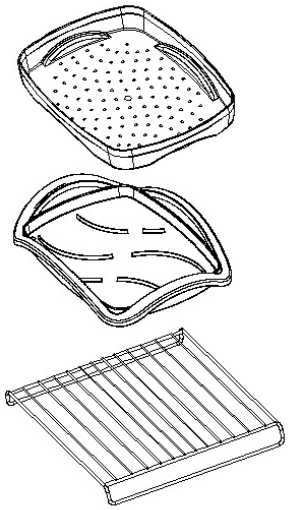
Bedieningspaneel



1. Toets stomen
2. Ontdooiingtoets
3. Toets Start/Stop
4. Uur / stoomduur duur met zandloper
5. Symbool stoomkoken
6. Symbool stoomduur
7. Symbool einde stoomcyclus
8. Temperatuurindicator
9. +/- toetsen voor instellen van stoomduur
10. Selectietoets: SET
11. Teken onafhankelijke schakelklok
12. Indicator probleem watercircuit
13. Symbool ontdooien
14. Display stoomduur of uitgesteld stoomkoken
15. Vergrendeling bedieningspaneel

Toebehoren

Stoombenodigdheden



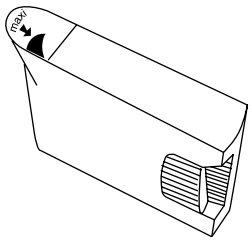
Geperforeerde stoomschaal. Deze schaal maakt contact tussen de voedingsstof en het condensatiewater onmogelijk.

Wateropvangschaal. Dze schaal vangt het condensatiewater op.

Verwijderbaar stoomrooster in roestvrij staal. Dit rooster dient altijd verplicht te worden gebruikt.

De stoombenodigdheden kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.

Verwijderbare watertank



Deze watertank voorziet uw stoomruimte automatisch van water en heeft een inhoud van ongeveer 1 liter (maximaal toegelaten inhoud).

Hoe minder kalkhoudend het gebruikte water is, hoe makkelijker u uw oven kan reinigen.

⚠ Gebruik nooit gedemineraliseerd water (ongeschikt als drinkwater en voor de bereiding van voedingswaren).

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:44 Page 62

Installatie van de stoomoven

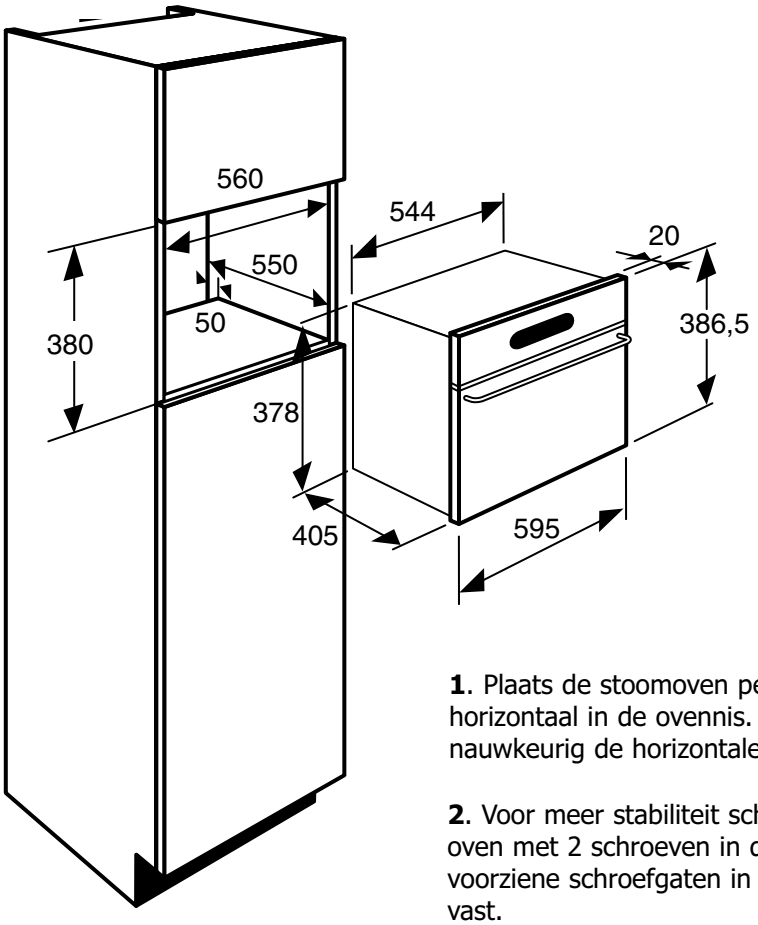
Elektrische aansluiting

Bij een vaste aansluiting dient u op de voedingskabel een uitschakelingsvoorziening te plaatsen die aan de installatievoorschriften beantwoordt.
Indien u de stoomoven inbouwt, dient u erop te letten dat de stekker altijd bereikbaar is.
Gebruik uitsluitend een stopcontact met aardingspen en sluit de stoomoven aan overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.
Uw installatie dient te worden voorzien van een thermische beveiliging van 10 A.
Gebruik de stoomoven nooit indien de voedingskabel of de stekker beschadigd is. Vervang een beschadigde voedingskabel of stekker veiligheidshalve meteen door een nieuwe voedingskabel of stekker die u kan verkrijgen bij de fabrikant, de servicedienst van de fabrikant of een erkende elektrotechnicus.

Werkspanning	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal vermogen van de oven	1,77 kW
Energieverbruik	
-temperatuurstijging tot 100°C en behoud van deze temperatuur tijdens 1 uur	0,71 kWh
Nuttige afmetingen van de oven	
Breedte	38,5 cm
Hoogte	18,2 cm
Diepte	33,5 cm
Nuttig volume	23,5 liter

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:44 Page 63

Inbouw



NL

1. Plaats de stoomoven perfect horizontaal in de ovennis. Controleer nauwkeurig de horizontale ligging.

2. Voor meer stabiliteit schroeft u de oven met 2 schroeven in de in zijrand voorziene schroefgaten in het meubel vast.

3. Voer de elektrische aansluiting uit.

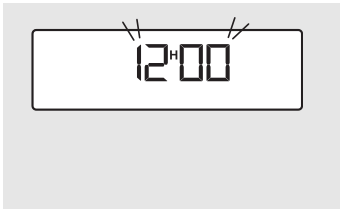
⚠ **Zorg dat na de installatie het stop-contact bereikbaar blijft.**

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:44 Page 64

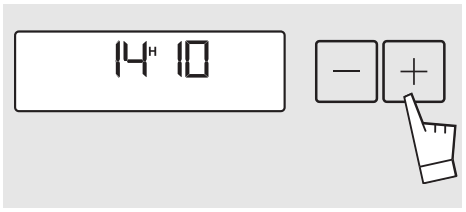
Gebruik van de stoomoven

Instelling van de tijd

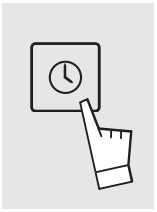
Instelling van de tijd bij de aansluiting van de stoomoven.



1 Op de display knippert 12u00.

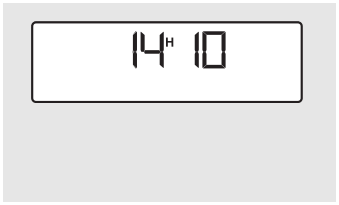


2 Druk op toets + of - om het uur in te stellen.

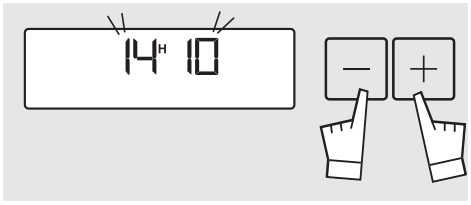


3 Druk op SET.

Wijziging van de tijd



1 Op de display staat de tijd vermeld.



2 Druk gelijktijdig op de toetsen + en - tot de tijd begint te knipperen. Stel de tijd nu met toets + of - in.

3 Druk op SET.

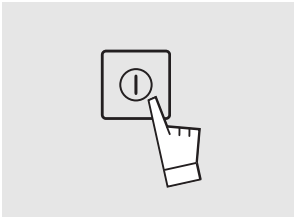
Indien u de tijdsinstelling niet met een druk op SET bevestigt, zal de stoomoven de tijdsinstelling na enkele minuten automatisch bevestigen.

Minimaal energieverbruik

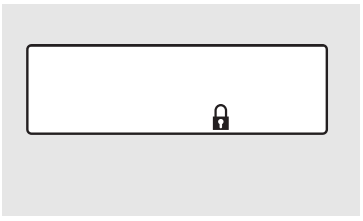
Zodra u de stoomoven 1 minuut lang niet meer gebruikt, zal de verlichting van de display worden gedimd om het energieverbruik te beperken.

Vergrendelen van de display

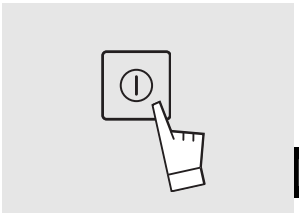
U kan de toetsen op de display enkel vergrendelen indien de stoomoven uit staat en op de display de tijd staat vermeld en tevens indien u een stoomcyclus met uitgestelde begintijd heeft geprogrammeerd.



1 Druk enkele seconden lang op de toets START/STOP.



2 U hoort een bieptoon en op de display verschijnt een "hangslot". Nu kan u geen enkele toets meer gebruiken.



3 Om het toetsenbord te ontgrendelen, drukt u enkele seconden lang op START/STOP. U hoort een bieptoon en de hangslot op de display verdwijnt.

NL

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:44 Page 66

Onmiddellijk stoomkoken

Hoe werkt uw stoomoven?

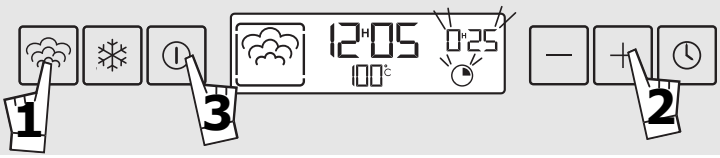
Het water van de watertank wordt via een buisje tot in de stoomruimte gevoerd. In de stoomruimte komt het water vervolgens in contact met een hete plaat onderaan in de stoomruimte. Dit is de stoomgenerator. U hoeft geen water aan de stoomschaal toe te voegen. Uw stoomoven wordt geleverd met speciaal ontworpen toebehoren om PERFECT TE KUNNEN STOOMKOKEN.

⚠ Vul de watertank altijd tot het **maximumpeil** alvorens te stoomkoken. Plaats de tank opnieuw TOT HELEMAAL ONDER in de behuizing tot u voelt dat de tank in EEN GLEUF komt te zitten.

⚠ Tijdens het bakken wordt het apparaat heet. Er ontsnapt hete stoom wanneer u de deur van het apparaat open doet. Houd kinderen uit de buurt.

Stoomkoken

Stoomkoken op 100°C.



1 Druk op de toets
Op de display verschijnt als stoomduur 25 minuten.

2 U kan de stoomduur nu met de toetsen + en - aanpassen (tussen minimaal 5 inuten en maximaal 60 minuten).

3 Bevestig met een druk op START.

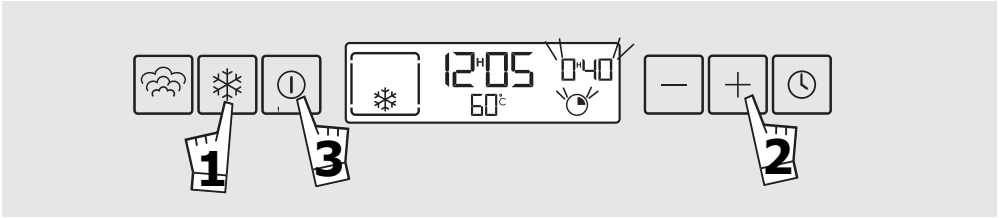
4 Op de display licht het symbool op. Zodra de stoomtemperatuur is bereikt, zal de vermelding 100°C op de display onafgebroken gaan branden en hoort u een bieptoon.

Open de deur van de stoomoven niet tijdens een stoomcyclus om het stoomresultaat niet te beïnvloeden.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:45 Page 67

Ontdooien

Ontdooien op 60°C.



1 Druk op de toets ❄
Op de display verschijnt als stoomduur 40 minuten.

2 U kan de stoomduur nu met de toetsen + en - aanpassen (tussen minimaal 5 inuten en maximaal 60.

3 Bevestig met een druk op START.

NL

4 Op de display licht het symbool ❄ op. Zodra de stoomtemperatuur is bereikt, zal de vermelding 60°C op de display onafgebroken gaan branden en hoort u een bieptoon.

Wijziging van de stoomduur

U kan de stoomduur tijdens een stoomcyclus met de toetsen + en - wijzigen.

Stoomcyclus stoppen

U kan een stoomcyclus op elk moment stoppen met een druk op de toets START/STOP (hou de toets ongeveer 1 s ingedrukt).
Indien de stoomgenerator nog geen stoom heeft geproduceerd (dit duurt ongeveer 1 minuut), zal de stoomoven meteen stoppen en verdwijnt de stoomduur van de display.
Indien de stoomgenerator reeds stoom produceert, wordt de stoomduur op de display tot 3 minuten herleid. De stoom wordt in deze tussentijd afgevoerd alvorens u de deur kan openen.

Einde van de stoomcyclus

Op het einde van de stoomcyclus staat 0m00s op de display. Alle andere symbolen gaan uit. U hoort nu 3 minuten lang een bieptoon.Om de bieptoon te stoppen, drukt u op STOP of opent u de deur van de stoomoven.

⚠ **Giet de watertank na elke stoomcyclus leeg (VERPLICHT!).**

Na elke stoomcyclus zal de ventilator in de stoomoven een tijdje blijven doorwerken om de betrouwbaarheid en lange levensduur van uw oven te garanderen.

Adviezen

Vries kleine hoeveelheden in; die ontdooien sneller en gelijkmatiger waardoor de kwaliteit blijft behouden. Halverwege het ontdooiingproces kunt u de voedingsmiddelen omdraaien of ze uit elkaar leggen (bijvoorbeeld bij groenten in deelblokjes). Bescherm gebak met vershoudfolie of de oorspronkelijke verpakking. Vis en worst droogmaken voor het roosteren: als de buitenkant vochtig is kan er geen mooi goudbruin laagje op komen. Voor grote hoeveelheden (braadvlees, …) stapsgewijs te werk gaan door het stuk enkele malen om te draaien en de tijd dienovereenkomstig aan te passen.

GROENTEN	In deelblokjes (spinazie ...)	in de schotel leggen	25 min
	In een grote blok	in de schotel leggen	40/45 min
VIS	Forel (hele)	in de schotel leggen	30 min
	Grote stukken zalm	in de schotel leggen, halverwege omdraaien	25 min
	Filets (afgedekt met folie)	in de schotel leggen	15/20 min afhankelijk van dikte
	Garnalen	in de schotel leggen	10/12 min
VLEES	Kippenbouten	in de schotel leggen, halverwege omdraaien	40/45 min
	Kippenborst (afgedekt met folie)		25 min
	Worst	in de schotel leggen	25 min
	Karbonade (varkens-, kalfs-)	in de schotel leggen, afdekken met folie, halverwege omdraaien	25/30 min
	Blokjes lever (voor de spies)	halverwege losmaken	55/60 min
FRUIT	Gemengde rode vruchten	in de schotel leggen	15 min
	Compote (appel …)	afdekken met folie	35/40 min
GEBAK	Beignets	in de oorspronkelijke verpakking, op het rooster leggen	15 min
	Chocoladebroodjes	in de oorspronkelijke verpakking, op het rooster leggen	15 min

Opwarmen

U kunt een kant-en-klaargerecht in uw oven opwarmen, het gerecht zal niet uitdrogen, niet overgaar worden, niet spatten of vastplakken. Bakwijze stomen op 100oC, plaats de schotel of het bord op het rooster, afdekken met een vel aluminiumfolie of folie voor voedingsmiddelen om te voorkomen dat er druppeltjes water terugvallen in het eten, opwarmen gedurende 20 tot 25 minuten, afhankelijk van het soort gerecht en uw smaak.

Voorbeelden:

Een bord zuurkool: 20 min

Een kom soep (30 cl): 20/25 min

Watertoevoer

Indien er zich tijdens een stoomcyclus problemen zouden voordoen in het watercircuit, zal de indicator "geen water". oplichten en hoort u een bieptoon. Meestal is de oorzaak :

- een lege watertank,
- een watertank die niet goed in de stoomruimte is geplaatst.

Vul de watertank en/of plaats de watertank correct in de stoomruimte. Nadat u de deur van de stoomoven heeft gesloten, zal de stoomcyclus automatisch opnieuw starten.

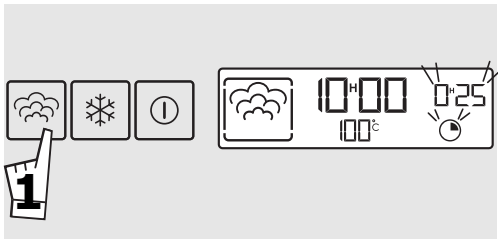
99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:45 Page 69

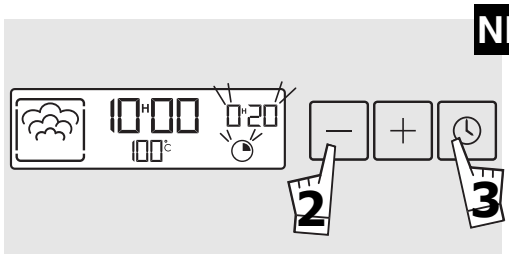
Uitgesteld stoomkoken

Stoomkoken

Stoomkoken op 100°C. U kan de stoomduur zo programmeren dat uw bereiding op een bepaald uur klaar is.

Voorbeeld :
Het is nu 10u00 en u moet even weg. U zou uw bereiding graag om 12u00 klaar hebben en de stoomduur voor uw gerecht bedraagt 20 minuten.

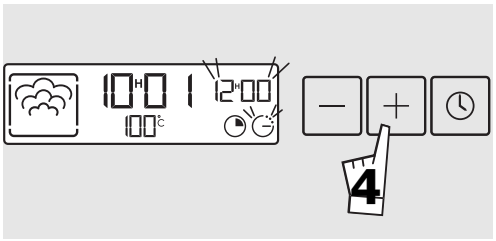


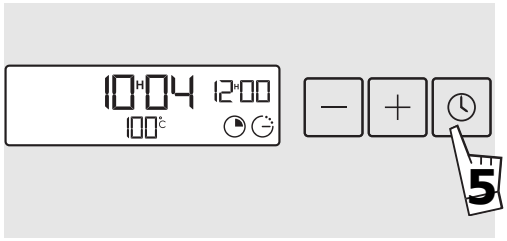


1 Druk op de toets . Op de display verschijnt als stoomduur 25 minuten.

2 U kan de stoomduur nu met de toetsen + en - aanpassen (tussen minimaal 5 inuten en maximaal 60.
Voorbeeld : 20 min.

3 Bevestig met een druk op SET.





4 De tijd en het symbool "einde stoomcyclus" lichten op en knipperen. U kan nu de eindtijd van de stoomcyclus instellen.
Druk op toets + of -.
Voorbeeld : 12u00.

5 Bevestig met een druk op SET.
De tijd en het symbool "einde stoomcyclus" branden nu onafgebroken.
Het symbool van de stoomduur en de tijd lichten op.

Indien u de programmering niet met een druk op SET bevestigt, zal de stoomoven de programmering wissen. De stoomduur op de display verdwijnt en op de display verschijnt opnieuw de tijd.

Wijziging van de stoomduur en de eindtijd van de stoomcyclus

U kan op elk moment tijdens een stoomcyclus de stoomduur en de eindtijd van de stoomcyclus raadplegen of wijzigen met een druk op de toets SET.
Om de programmering te annuleren, drukt u op START/STOP.

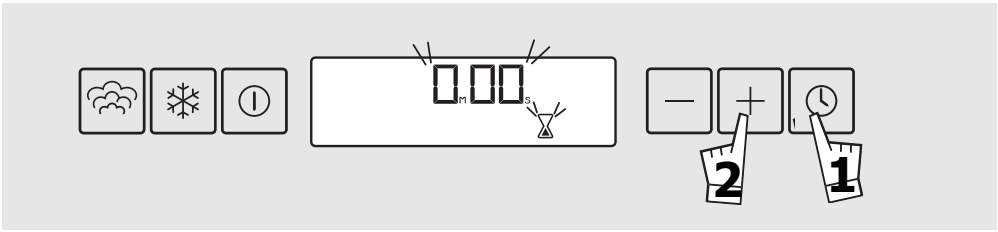
99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:45 Page 70

Gebruik van de schakelklok

Schakelklok

Uw oven is voorzien van een onafhankelijke elektronische schakelklok waarop u een stoomduur kan laten aftellen.

⚠ De schakelklok werkt onafhankelijk van de stoomoven. Met andere woorden : de schakelklok telt enkel de stoomduur af en stopt de stoomcyclus niet. U kan de schakelklok evenwel ook tijdens een stoomcyclus gebruiken. In dit geval zal op de display van de oven de tijdsvermelding van de schakelklok de normale tijdsvermelding vervangen.



1 Druk enkele seconden lang op de toets SET. Op de display knipperen 0m00s en het symbool van de schakelklok.

2 Stel de gewenste stoomduur met toets + of - in (maximaal 59 minuten 50 seconden).
Na enkele seconden begint de aftelling van de stoomduur op de display.
Druk enkele seconden lang op SET om de bieptonen te stoppen.

Druk enkele seconden lang op SET of START om de bieptonen te stoppen.

Wijziging en stoppen van de schakelklok

Zodra de schakelklok de aftelling van de stoomduur is begonnen, kan u de stoomduur wijzigen door enkele seconden lang op SET en volgens op toets + of - te drukken.

Om de schakelklok uit te schakelen, drukt u enkele seconden lang op SET en stelt u de stoomduur opnieuw op 0m00s in.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:45 Page 71

Stoomtabel

GROENTEN	STOOMDUUR (voor alle hoeveelheden)	BEREIDING	OPMERKINGEN
Artisjokken (klein)	**40 tot 45 min .**	Omgekeerd in de stoomschaal	• De stoomduur hangt af van de aard, dikte en versheid van de groenten. In de kolom hiernaast staan aanwijzingen voor de bereiding. • De stoomduur is dezelfde voor alle hoeveelheden. Voorbeeld : 1 of 4 artisjokken hebben dezelfde stoomduur nodig. • Om na een stoomcyclus te controleren of de groente gaar is, prikt u in het dikste gedeelte van de groente. Bij een gare groente prikt u probleemloos door de groente heen.
Asperges	**35 tot 40 min.**	Kortere stoomtijd voor aspergepunten	
Broccoli	**18 min.**	Kleine roosjes	
Wortelen	**20 tot 22 min.**	Fijne schijfjes	
Knolselder	**25 tot 30 min.**	Fijne schijfjes	
Pompoen	**15 tot 20 min.**	Blokjes	
Champignons	**15 min.**	Fijne schijfjes	
Kool	**30 tot 35 min.** **22 min.** **30 tot 35 min.**	BSpruitjes Bloemkool in bloemetjes gescheiden Groene kool klein gesneden	
Courgettes	**10 tot 15 min.**	Fijne schijfjes	
Japanse knol	**20 min.**		
Spinazie	**20 min.** **35 min**	(Vers) roeren tijdens stomen (Diepgevrozen) roeren tijdens stomen	
Andijvie	**30 min.**	Stronk verwijderen en in de lengte in 2 snijden	
Venkel	**22 min.**	In 2 helften snijden	
Groene bonen	**30 tot 35 min.**		
Rapen	**15 tot 20 min.**	Blokjes	
Erwtjes	**20 tot 25 min.**	**/**	
Prei	**25 min.**	In 2 helften snijden	
Aardappelen	**25 min.** **40 tot 45 min.**	In fijne schijfjes Volledig	

SCHAAL- EN SCHELPDIEREN	STOOMDUUR	BEREIDING	OPMERKINGEN
Sint-Jacobsschelpen	**10 tot 12 min.**	Met kruiden	• Plaats de schelpdieren op het stoomrooster op de glazen stoomschaal en voeg wat kruiden toe. • Plaats schaaldieren op een bedje van algen.
Mosselen/kreukels	**20 tot 25 min.**	Met kruiden	
Krab	**25 min.**	/	
Kreeft	**30 tot 35 min.**	Volgens gewicht	
Langoustines	**12 tot 15 min.**	/	

FRUIT-CREMES	STOOMDUUR	BEREIDING	OPMERKINGEN
Appelen/peren/ perziken	**10 tot 15 min.**	Volledig, geschild	• De stoomduur hangt af van de rijpheid van het fruit.
Appelmoes	**25 min.**	In schijfjes	
Crèmes	**10 min.**	In flanpotjes	

NL

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:45 Page 72

VISSEN	STOOMDUUR (voor alle hoeveelheden)	BEREIDING	OPMERKINGEN
Snoek	**25 tot 30 min.**	volledig (1 kg)	•* Moten : stukken vis met een dikte van 2 tot 3 cm (180/200 g) per persoon.• Gebruik altijd zeer verse producten. • Leg volledige vissen in de stoomschaal. U kan eventueel blaadjes laurier of venkel of een ander kruid onder de vis leggen. •Na de stoomcyclus kan u de huid vlot van de vis verwijderen.
Kabeljauw/koolvis	**13 tot 15 min.**	moten (180 g)*	
Zeebrasem	**20 tot 25 min.**	volledig (1 kg)	
Schelvis	**15 min.**	filets	
Haring	**20 min.**	volledig (1 kg)	
Pollak (zwart & geel)	**15 tot 20 min.**	moten (180 g)*	
Lot	**15 min.**	volgens dikte	
Makreel	**20 min.**	volledig (250g)	
Wijting/kabeljauw	**15 min.**	filets	
Rog	**25 tot 30 min.**		
Poon	**15 min.**	volledig (200g)	
Poon	**10 min.**	filets	
Zalm	**20 min.**	grote stukken (6 tot 10 cm lang)	
Zalm	**15 tot 20 min.**	moten (180/200 g)	
Tong	**10 tot 12 min.**	filets	
Tonijn	**20 tot 25 min.**	moten (180/200 g)	
Volledige forel (1 kg)	**20 tot 25 min.**	volledig (200g) **13 tot 15 min.**	

VLEES/EIEREN	STOOMDUUR ()	BEREIDING	OPMERKINGEN
Rundvlees	**15 tot 30 min.**		
Varkensvlees (filets)	**25 min.**	Gebraad 800 g : 55 tot 60 min.	Leg het vlees vervolgens in een andere schaal om het te grillen.
Gevogelte (filets)	**20 tot 25 min.**	Kippenbouten : 35 tot 40 min.	
(blinde vink)	**25 min.**	Kalkoengebraad : 50 tot 60 min.	
Worsten	**20 min.**	Worsten 400 g	
Beuling	**10 tot 15 min.**		

Eieren Zeer verse, koel bewaarde eieren	**7 min.** **5 tot 6 min.** **8 min.** **10 tot 12 min.**	Zeer zacht gekookt ei : plaats het ei op het stoomrooster. Spiegelei : breek het ei op een schaal op het stoomrooster en bedek de schaal met een folie. Zacht gekookt ei : plaats het ei rechtstreeks op het stoomrooster. Hard gekookt ei / Stoofpan : zie gedetailleerde recepten.

RIJST, GRIES-PASTA	STOOMDUUR	BEREIDING	OPMERKINGEN
Plaats de rijst of pasta rechtstreeks in een stoomschaal en giet er water of melk over tot de pasta of rijst onder staat. Stoom alleen is inderdaad niet voldoende om rijst en pasta te garen. Plaats een aluminiumfolie over de stoomschaal om te vermijden dat waterdruppels terug op de rijst of pasta zouden vallen.			
Rijstepap	**30 min.**	100 g gewassen rijst - 20 cl melk - 2 soeplepels suiker 200 g (1/4 liter water)	•Op het einde van de stoomcyclus kan u de rijstepap met een vork gladstrijken.
Griespasta	**20 min.**		

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:45 Page 73

Onderhoud van de stoomoven

Onderhoud

Stoomruimte (na elke stoomcyclus)

Reinig de stoomruimte na afkoeling van de stoomgenerator met een droge doek of laat de stoomruimte met de ovendeur open drogen.

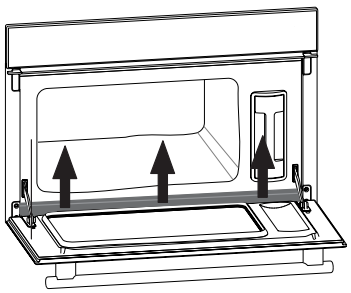
Watertoevoerbuisje (1 maal per maand)

Verwijder het watertoevoerbuisje door het los te schroeven.
Verwijder de eventuele kalkaanslag aan de binnenzijde van het buisje. Gebruik hiervoor een fijn en scherp voorwerp zoals een speld of breinaald.

Stoomgenerator (1 maal per maand)

Giet een half glas witte alcoholazijn op de stoomgenerator. Laat de azijn enkele minuten inwerken, reinig de generator en spoel hem af. Gebruik geen schuurspons, schuurpoeder of kalkoplosmiddel voor koffiezetapparaten.

Reiniging van de druppelgoot

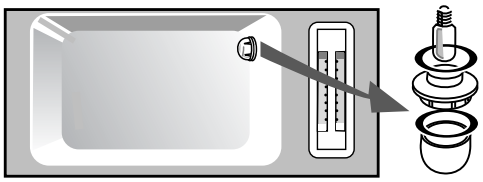


Demonteer de druppelgoot door ze naar boven los te trekken.
Veeg de druppelgoot droog en monteer ze opnieuw in de drie daarvoor voorziene sleuven.

⚠ **Gebruik nooit een stoomreiniger voor de reiniging van uw stoomoven.**

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:45 Page 74

Vervanging van de ovenlamp



Het lampje bevindt zich achteraan in de stoomoven.
⚠ Trek de stekker van de stoomoven uit het stopcontact alvorens het ovenlampje te vervangen,teneinde elektrische schokken te voorkomen.

- Draai het vensterkapje een kwartslag naar links.
- Draai het lampje naar links los.

Technische kenmerken van het lampje :

- 15 W - 220-240 V
- 300°C - schroeffitting E 14

- Plaats een nieuw lampje en draai het vensterkapje opnieuw dicht (let erop dat de voegen de lampfitting goed afdichten).
- Steek de stekker terug in het stopcontact.

Problemen en oplossingen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De display werkt niet.	Elektrische voeding is defect. Elektronische kaart is defect.	- Controleer de elektrische voeding (zekering van uw installatie). - Contacteer de Servicedienst.
De ovenlamp werkt niet.	Defecte ovenlamp. De oven is niet aangesloten. De zekering van uw elektrische installatie is defect.	- Vervang de ovenlamp. - Sluit de oven aan. - Vervang de zekering van uw elektrische installatie.
Waterlek of stoomlek ter hoogte van de ovendeur tijdens het stomen.	De ovendeur is niet goed gesloten. De afdichtingsvoeg van de oven is defect.	- Contacteer de Servicedienst.

Mochten de problemen toch blijven,
contacteer onmiddellijk onze servicedienst.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:45 Page 75

Indholdsfortegnelse

Indledning **p.76**

Madlavning med damp

Generelt **p.77**

Betjeningspane **p.78**

Tilbehør **p.79**

Installation af ovnen

Elektrisk tilslutning **p.80**

Indbygning **p.81**

Brug af ovnen

Indstilling af klokken **p.82-83**

Oversigt over tilberedninger **p.84-85**

Styring af vandet **p.86**

Gennemførelse af en øjeblikkelig tilberedning **p.87**

Optøning **p.88**

Oversigt over tilberedninger **p.89-90**

Ovnens vedligeholdelse **p.91**

Udskiftningafpæren **p.92**

Fejlfinding **p.92**

DK

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:45 Page 76

Brandt

Kære kunde,

Tak, fordi du har købt en ovn fra BRANDT.

Til udarbejdelse af dette apparat har vi brugt al vor knowhow og bestræbt os på at opfylde alle kundens krav. Samtidig med at apparatet er både nyskabende og højt ydende, har vi sørget for, at det altid er brugervenligt.

Den brede vifte af produkter fra BRANDT tilbyder ligeledes et stort udvalg af mikrobølgeovne, kogeplader, emhætter, komfurer, opvaskemaskiner, vaskemaskiner, tørretumblere, køleskabe og frysere, som du kan sammensætte med din nye ovn fra BRANDT.

Du kan også finde os på www.brandt.com , hvor du kan se alle vores produkter, samt få andre nyttige oplysninger.

BRANDT

Med en konstant forbedring af vores produkter for øje forbeholder vi os ret til ændringer af de tekniske, funktionelle og æstetiske egenskaber i forbindelse med den teknologiske udvikling.

Vigtigt: Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne installations- og brugervejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i dets funktion.

www.brandt.com

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:45 Page 77

Madlavning med damp

Generelt

Madlavning med damp er ren gevinst, blot man overholder brugsanvisningen. Dampning er en sund og naturlig tilberedningsmetode, der bevarer fødevarernes gode smag. En raffineret sovs eller nogle krydderurter giver et ekstra pift, der gør hele forskellen.

Dampen overfører ingen lugt. Det er unødvendigt at aromatisere kogevandet med urter eller krydderier, derimod kan man tilføre madvarerne ekstra smag ved at lægge fx. en fisk på et lag alger eller et stykke fjerkræ på en buket rosmarin eller estragon.

Med dampovnen kan man tilberede kød, fisk og grøntsager på samme tid.

Den gør det muligt at varme pasta, ris og kartoffelmos skånsomt, uden at de tørrer ud eller brænder på.

Den letter tilberedningen af cremer, buddinger, riskager osv., idet de dækkes med folie for at beskytte dem mod kondensvandet.

Det er unødvendigt at salte før tilberedningen, heller ikke kogevandet.

For at give kødet et mere appetitligt udseende kan det brunes hurtigt på alle sider i varm smør på en pande.

Sammenlignet med kogning har dampning lutter fordele:

Det er hurtigt: tilberedningen begynder straks, mens man ved kogning i en gryde først kan begynde at beregne tiden, når vandet koger op igen.

Det er sundt: de vandopløselige vitaminer og mineraler bevares, eftersom de kun opløses i meget ringe grad i det kondensvand, der dannes på fødevarerne.

Desuden bruges der ingen fedtstoffer i tilberedningen.

Dampning respekterer madvarernes naturlige smag. Den tilfører ingen smag, hverken grillsmag eller stegesmag, og fjerner heller ingen smag, eftersom der ikke foregår nogen fortynding i vand.

Medaljens bagside: glem alt om at tilberede en ikke helt frisk fisk eller en grøntsag, der har været glemt en uges tid i bunden af køleskabet, på denne måde: resultatet bliver katastrofalt!

Da dampen hverken overfører smag eller lugt, er der tid og penge at spare ved at tilberede for eksempel en fisk og en dessert side om side, uden at de rører hinanden.

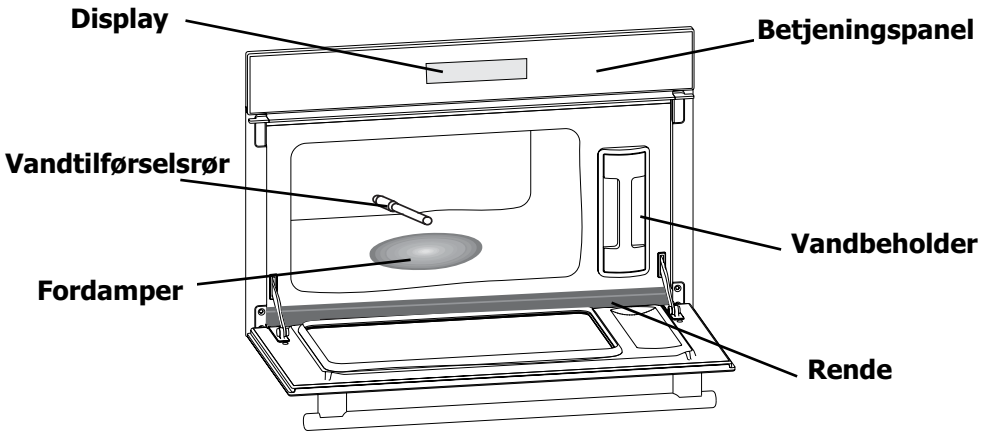
Dampovnen er også velegnet til at blanchere, optø og opvarme eller holde varm, specielt sovse.

Kød at typen fjerkræ, kalv eller svin brunes først i en pande med meget lidt fedtstof for at opnå et lækkert, gyldent udseende. Dernæst steges det færdigt med dampen.

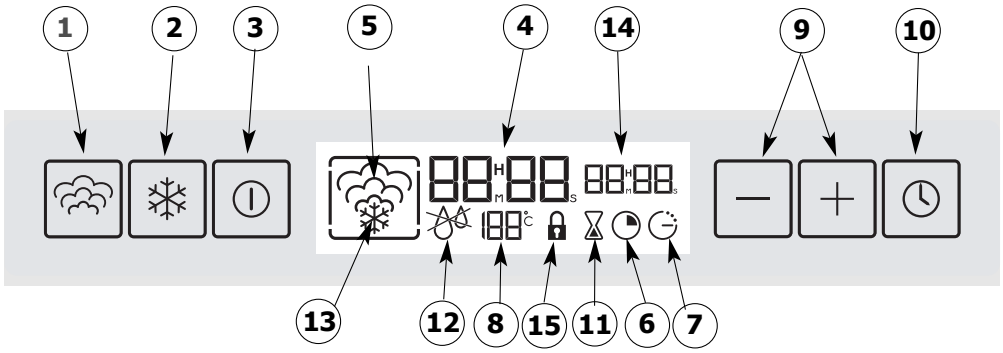
Madvarerne bliver hurtigere og mere ensartet gennemstegt, hvis de skæres ud i stykker.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:45 Page 78

Betjeningspane



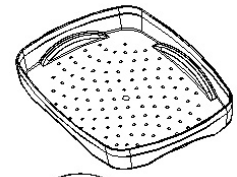
Betjeningspanel



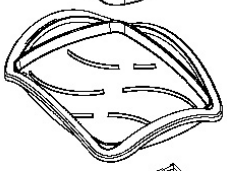
1. Tast til tilberedning med damp
2. Optøningstast
3. Tasten Start/Stop
4. Visning af klokken eller timeglas-varighed
5. Symbol for dampning
6. Symbol for tilberedningstid
7. Symbol for tilberedningens afslutning
8. Temperaturvisning
9. +/- taster til indstilling af tilberedningstiden
10. Vælgertast: SET
11. Symbol for det uafhængige minutur
12. Indikator for problem på vandsystemet
13. Symbol for optøning
14. Visning af varighed eller forskudt starttidspunkt
15. Tastaturlås

Tilbehør

Kogegrej



Perforeret fad, der forhindrer kontakt mellem madvarerne og kondensvandet.



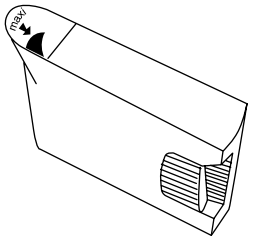
Fad til opsamling af kondensvandet.

Udtagelig rist af rustfrit stål:
skal altid være til stede i ovnen.

Tilbehøret kan vaskes i opvaskemaskinen.

DK

Udtagelig vandbeholder



Sikrer en selvstændig vandtilførsel til ovnen.
Indeholder ca. 1 liter (max.-niveau).

Ovnens vedligeholdelse bliver lettere, hvis der bruges vand med lavt kalkindhold.

⚠ Der må ikke bruges demineraliseret vand (ikke egnet til levnedsmidler).

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:45 Page 80

Installation af ovnen

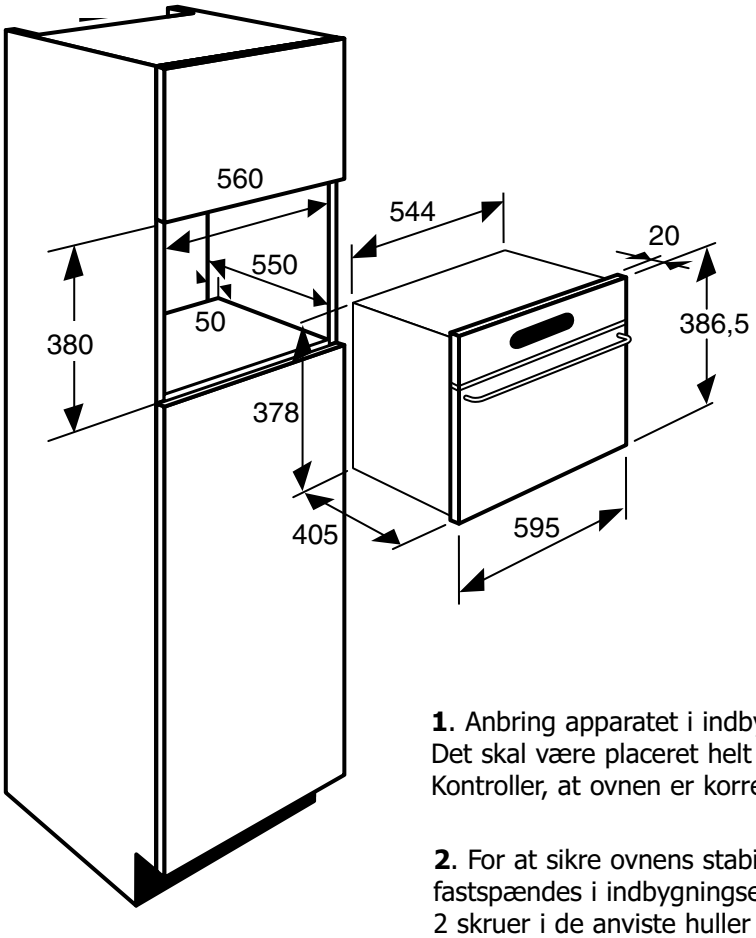
Elektrisk tilslutning

Ved en fast tilslutning skal fødeledningen omfatte en afbryder, der overholder de gældende regler for elinstallation.
I modsat fald skal apparatet placeres således, at stikdåsen er tilgængelig efter indbygning.
Brug kun en stikdåse med jordforbindelse, der er tilsluttet i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsnormer.
Elinstallationen skal være forsynet med en 10 Ampere termisk sikring.
Ovnen må ikke bruges, såfremt fødeledningen eller stikket er beskadiget. I så fald skal de udskiftes af fabrikanten, serviceafdelingen eller personer med tilsvarende kvalifikationer, for at undgå en farlig situation.

Spænding	220-240 V ~ 50 Hz
Ovnens samlede effekt	1,77 kW
Energiforbrug	
-vedligeholdelse af varmen på 100°C i 1 time	0,71 kWh
Ovnens indvendige mål	
Bredde	38,5 cm
Højde	18,2 cm
Dybde	33,5 cm
Rumindhold	23,5 liter

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:45 Page 81

Indbygning



DK

1. Anbring apparatet i indbygningsnichen. Det skal være placeret helt vandret. Kontroller, at ovnen er korrekt placeret.

2. For at sikre ovnens stabilitet skal den fastspændes i indbygningselementet med 2 skruer i de anviste huller på sidevæggene.

3.Udfør den elektriske tilslutning.

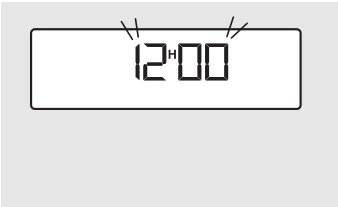
⚠ **Sørg for, at stikket er tilgængeligt efter installation.**

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:45 Page 82

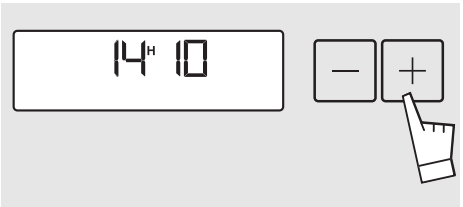
Brug af ovnen

Indstilling af klokken

Indstil uret, første gang apparatet tændes.



1 Displayet viser et blinkende 12H00.

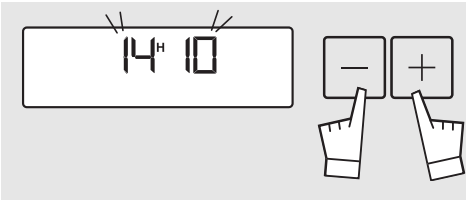


2 Tryk på tasterne + eller - for at ændre klokken.

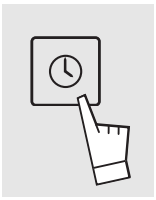
3 Godkend vha. tasten SET

Ændring af klokken

1 Displayet viser klokken fast lysende.



2 Tryk samtidig på tasterne + og -, indtil klokken blinker. Indstil klokken ved hjælp af tasterne + eller -.



3 Godkend vha. tasten SET.

Hvis der ikke trykkes op tasten SET, godkendes klokkeslættet automatisk efter ét minut.

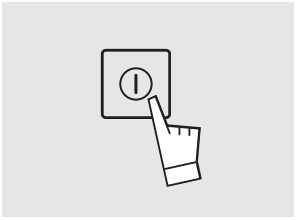
Begrænsning af strømforbruget

Efter 1 minut uden anvendelse sænkes displayets lysstyrke for at begrænse strømforbruget.

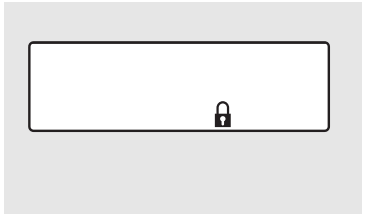
99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:45 Page 83

Låsning af displayet

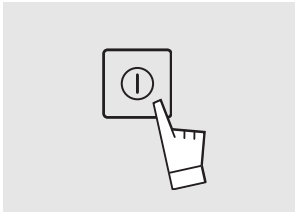
Den kan kun aktiveres, når man ikke er i tilberedning i timedrift eller ved tidsforskudt tilberedning.



1 Tryk på tasten START/STOP i nogle sekunder.



2 Der lyder et bip, og hængelåsen vises på skærmen. Fra nu af er ingen taster aktive.



3 For at låse op trykkes på tasten START/STOP i nogle sekunder, der lyder et bip, og hængelåsen forsvinder.

DK

Gennemførelse af en øjeblikkelig tilberedning

Princip

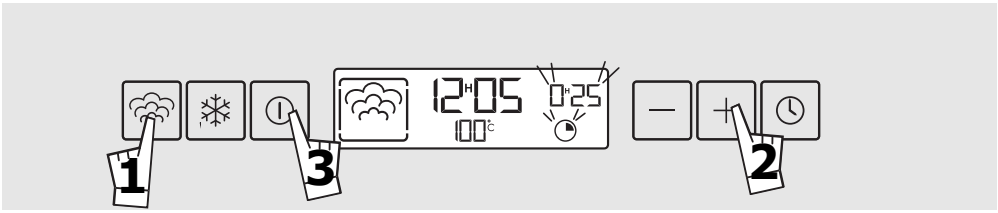
Vandet fra vandbeholderen ledes ind i ovnrummet gennem et rør. Her omdannes det til damp ved kontakt med en varm overflade, dampgeneratoren, der er placeret nederst i ovnrummet.
Det er ikke nødvendigt at tilføje vand i det fad, maden tilberedes i. For at garantere en VIRKELIG DAMPTILBEREDNING hører der kogegrej til ovnen, der er særligt udviklet for at opnå en perfekt tilberedning.

⚠ Husk ALTID at fylde vandbeholderen op til max.-niveauet inden tilberedningen.
Sæt beholderen på plads igen, og skub den HELT IND, så De mærker, at den skubbes forbi et hak.

⚠ Apparatet bliver varmt under tilberedningen. Når døren åbnes, slipper der varm damp ud. Hold børn væk fra apparatet.

Damptilberedning

Damptilberedning ved 100°C.



1 Tryk på tasten
En tid på 25 minutter foreslås.

2 Indstil den ønskede varighed (min. 5 min. og max. 60 min.) ved at trykke på + eller -.

3 Godkend vha. tasten START.

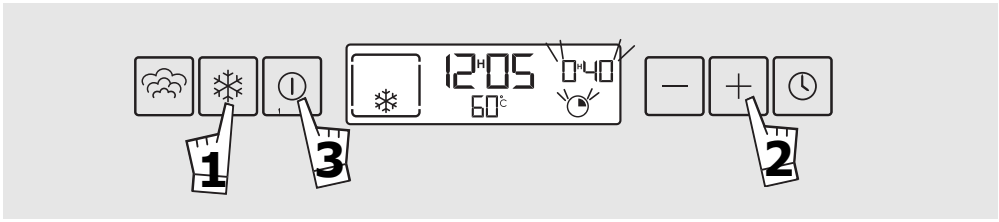
4 Symbolet animeres. Når temperaturen nås, lyser 100°C fast, og der lyder et bip.

For ikke at påvirke resultatet af tilberedningen bør det undgås at åbne ovnlågen under tilberedningen.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:45 Page 85

Optøning

Optøning ved 60°C.

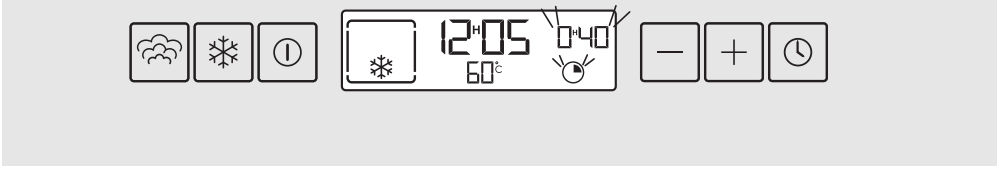


1 Tryk på tasten ❄
En tid på 40 minutter foreslås.

2 Indstil den ønskede varighed (min. 5 min. og max. 60 min.) ved at trykke på + eller -.

3 Godkend vha. tasten START.

DK



4 Symbolet ❄ animeres. Når temperaturen nås, lyser 60°C fast, og der lyder et bip.

Ændring af tilberedningstiden

I løbet af tilberedningen kan varigheden ændres ved hjælp af tasterne + eller -.

Afbrydelse af tilberedningen

Tilberedningen kan afbrydes når som helst ved at trykke på START/STOP (langt tryk på ca. 1 sekund).
Hvis fordampningen endnu ikke er gået i gang (ca. 1 minut), standser ovnen straks, og tiden slettes.
Hvis fordampningen allerede er gået i gang, skifter tiden til 3 minutter, og der tælles ned, således at dampen kan bortledes inden åbning.

Ved tilberedningens afslutning

Displayet viser 0m00s. Animationen ophører. Der lyder en serie bip i 3 minutter.
For at standse bippene skal man trykke på STOP eller åbne ovnlågen.

⚠ **Husk ALTID at tømme vandbeholderen.**

For at garantere ovnens driftssikkerhed fortsætter ventilatoren med at køre i et stykke tid efter tilberedningens afslutning.

Råd

Husk altid at fryse mad ned i små portioner. Optøningen går hurtigere og bliver mere ensartet, og fødevarens kvalitet bibeholdes. Når maden er tøet halvt op, kan du vende den eller fordele den (fx grøntsagsstykker). Beskyt bagværk med husholdningsfilm eller, bevar den i den oprindelige emballage. Tør fisk eller pølser af, før de lægges på grillen, da fugtigheden kan forhindre, at de bliver gyldne. Store stykker kød og andre fødevarer skal vendes flere gange. Husk at justere optøningstiden.

GRØNTSAGER	I kugler (spinat osv.)	anbringes i fad	25 min.
	I blokke	anbringes i fad	40-45 min.
FISK	Ørred (hele)	anbringes i fad	30 min.
	Laksestykker	anbringes i fad, vendes halvvejs	25 min.
	Fileter (beskyt med film)	anbringes i fad	15-20 min. iht. tykkelse
	Rejer	anbringes i fad	10-12 min.
KØD	Kyllingelår	anbringes i fad, vendes halvvejs	40-45 min.
	Hvidt kød (beskyt med film)		25 min.
	Pølser	anbringes i fad	25 min.
	Koteletter (svin, kalv osv.)	anbringes i fad, beskyttes med film, vendes halvvejs	25-30 min.
	Små leverstykker og lignende (til spyd)	fordeles halvvejs	55-60 min.
FRUGT	Blandede røde frugter og bær	anbringes i fad	15 min.
	Kompot (æble osv.)	beskyttes med film	35-40 min.
BAGVÆRK	Æbleskiver	bevares i emballagen, anbringes på grill	15 min.
	Chokoladecroissanter	bevares i emballagen, anbringes på grill	15 min.

Opvarmning

Du kan opvarme en allerede tilberedt ret i den dampdrevne ovn. Retten tørrer ikke ind eller bliver kogt for meget. Den risikerer heller ikke at sprøjte eller at klistre fast. Dampkogningen sættes til 100° C, fadet eller tallerknen anbringes på grillen, dækket til af sølvpapir eller husholdningsfilm for at undgå kondens. Retten opvarmes i 20-25 min. iht. retten og din præference.

Eksempel:

En tallerken blomkål: 20 min. En skål suppe (3 dl): 20-25 min.

Styring af vandet

I tilfælde af problemer med vandsystemet under tilberedningen tændes indikatoren for "mangel på vand", og der lyder et bip.

Denne fejl skyldes især:

- at vandbeholderen er tom.
- at vandbeholderen er sat forkert på plads.

Kontroller disse to punkter og luk lågen igen: Tilberedningen genoptages automatisk.

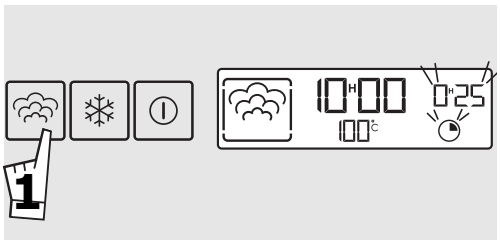
99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:46 Page 87

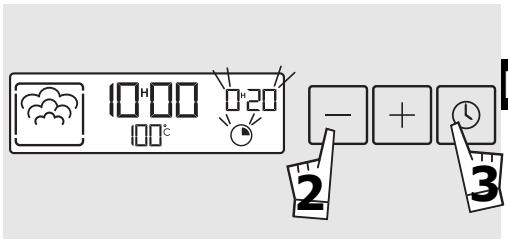
Gennemførelse af en tidsforskudt tilberedning

Damptilberedning

Damptilberedning ved 100°C.
Tilberedningstiden kan programmeres, så retten er færdig på det ønskede tidspunkt.

Eksempel:
Klokken er 10.00, du er på vej ud; din ret skal være klar klokken 12.00, og tilberedningen varer 20 min.



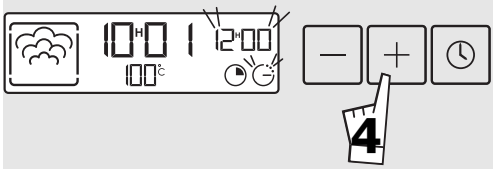


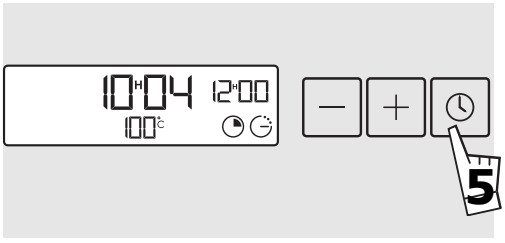
DK

1 Tryk på tasten . En tid på 25 minutter foreslås.

2 Indstil den ønskede varighed (min. 5 min. og max. 60 min.) ved at trykke på + eller -.
Eksempel: 20 min.

3 Godkend vha. tasten SET.





4 Klokkeslættet og symbolet for tilberedningens afslutning vises blinkende. Du kan da indstille klokkeslættet for tilberedningens afslutning:
Tryk på tasterne + eller -.
Eksempel: 12h00

5 Godkend vha. tasten SET.

Klokkeslættet og symbolet for tilberedningens afslutning lyser fast.
Symbolet for tilberedningens varighed og klokken vises.

Hvis der ikke godkendes ved at trykke på tasten SET, annulleres programmeringen, tiden slettes, og klokken vises igen.

Ændring af tilberedningens varighed og klokkeslættet for varighed og

Du kan når som helst se og ændre tilberedningens varighed og klokkeslættet for dens afslutning ved at trykke på tasten SET.
For at annullere en programmering trykkes på START/STOP.

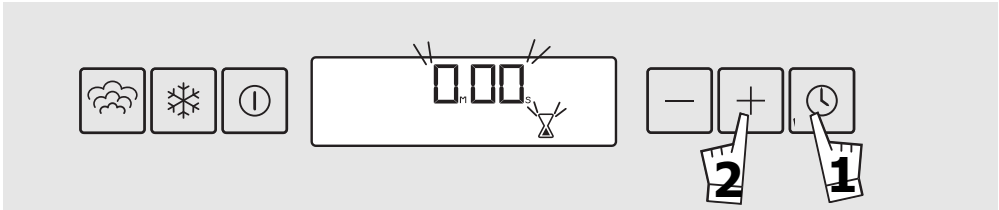
99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:46 Page 88

Brug af minuturet

Minutur

Ovnen er udstyret med et elektronisk minutur, der kan fungere uafhængigt af ovnens drift.

⚠ Denne funktion er uafhængig af ovnen. Den kan ikke styre en automatisk standsning af tilberedningen.
Men det er muligt at anvende denne funktion, mens ovnen er i brug. I så fald har visningen af minuturet forret frem for visningen af klokkeslættet.



1 Tryk på tasten SET i nogle sekunder. 0m00s og symbolet for minuturet blinker.

2 Indstil den ønskede varighed (max. 59 minutter og 50 sekunder) ved at trykke på tasterne + eller -.
Efter nogle få sekunder begynder minuturet at tælle tiden ned.

Når tiden er udløbet, lyder der bip i nogle sekunder. Displayet viser 0m00s og blinker.

Bippene afbrydes ved et langt tryk på SET eller START.

Ændring og afbrydelse af minuturet

Når nedtællingen er startet, kan den resterende tid ændres ved at trykke i nogle sekunder på SET og derefter på tasterne + eller -.

For at annullere minuturet trykkes i nogle sekunder på SET, og tiden stilles tilbage til 0m00s.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:46 Page 89

OVERSIGT OVER TILBEREDNINGER

GRØNTSAGER	TIL uafhængigt af mængden	TILBEREDNING	BEMÆRKNINGER
Artiskokker (små)	**40 til 45 min .**	lagt omvendt i fadet	• Disse tider afhænger af grøntsagernes art, størrelse og friskhed af. Følg angivelserne i kolonnen "tilberedning". • Tilberedningstiden er den samme uafhængigt af mængden, der skal tilberedes.Eksempel:1 eller 4 artiskokker, samme tilberedningstid • For at kontrollere tilberedningen stikkes i den tykkeste del af grøntsagen; hvis den er færdig, er der ingen modstand.
Asparges	**35 til 40 min.**	kortere tid for spidserne	
Broccoli	**18 min.**	i små buketter	
Gulerødder	**20 til 22 min.**	i tynde skiver	
Knoldseller	**25 til 30 min.**	i tynde skiver	
Græskar	**15 til 20 min.**	i tern	
Svampe	**15 min.**	i tynde lameller	
Kål	**30 til 35 min.** **22 min.** **30 til 35 min.**	rosenkål blomkål i små buketter grønkål snittet	
Courgetter	**10 til 15 min.**	i skiver	
Kinesiske artiskokk	**20 min.**		
Spinat	**20 min.** **35 min**	(frisk) omrøres under ilberedningen(frossen) " " "	
Julesalat	**30 min.**	stilk fjernet og halveret på den lange led	
Fennikel	**22 min.**	halveret	
Grønne bønner	**30 til 35 min.**		
Majroer	**15 til 20 min.**	i tern	
Friske ærter	**20 til 25 min.**	**/**	
Porrer	**25 min.**	halveret	
Kartofler	**25 min.** **40 til 45 min.**	i skiver hele	

SKAL- OG KREBSDYR	TIL	TILBEREDNING	BEMÆRKNINGER
Jakobsmuslinger	**10 til 12 min.**	med krydderurter	• Anbring skaldyrene på glasfadets rist, tilføj krydderurter. • Anbring krebsdyrene på et leje af alger.
Muslinger/Strandsnegl	**20 til 25 min.**	med krydderurter	
Krabber	**25 min.**	/	
Hummere	**30 til 35 min.**	afhængig af vægten	
Jomfruhummere	**12 til 15 min.**	/	

FRUGT-CREMER	TIL	TILBEREDNING	BEMÆRKNINGER
Æbler/pærer/ ferskner	**10 til 15 min.**	hele, skrællede	• Tid afhængig af modenhed
Frugtmos	**25 min.**	frugter i lameller	
Cremer	**10 min.**	i portionsskåle	

DK

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:46 Page 90

FISK	TIL	TILBEREDNING	BEMÆRKNINGER
Gedde	**25 til 30 min.**	hel (1kg)	• *Skiver: 2 til 3 cm tykke skiver fisk (180/200g) pr. person. • Stil krav om helt friske produkter. • Hele fisk lægges i fadet, som de er, eller på laurbærblade, fennikelblade eller andre krydderurter. • Så snart tilberedningen er afsluttet, fjernes skindet, som da løsnes meget let.
Kabliau/Sej	**13 til 15 min.**	skiver (180 g)*	
Brasen	**20 til 25 min.**	entière (1kg)	
Røget kuller	**15 min.**	fileter	
Sild	**20 min.**	hel (200g)	
Lubbe	**15 til 20 min.**	skiver (180 g)	
Havtaske	**15 min.**	afhængig af tykkelsen	
Makrel	**20 min.**	hel (250g)	
Hvilling/Torsk	**15 min.**	fileter	
Rokke	**25 til 30 min.**		
Mulle	**15 min.**	hel (200g)	
Mulle	**10 min.**	fileter	
Rødhaj	**20 min.**	Store stykker (6 til 10 cm lange)	
Laks	**15 til 20 min.**	skiver (180/200 g)	
Søtunge	**10 til 12 min.**	fileter	
Tun	**20 til 25 min.**	skiver (180/200 g)	
Ørred hel (1kg)	**20 til 25 min.**	hel (200g) **13 til 15 min.**	

KØD / ÆG	TIL	TILBEREDNING	BEMÆRKNINGER
Oksekød	**15 til 30 min.**		• Gyldnes dernæst under grillen i et andet fad.
Svinekød (mørbrad)	**25 min.**	Steg 800 g.: **55 til 60 min.**	
Fjerkræ (bryst, fileter)	**20 til 25 min.**	Kyllingelår: **35 til 40 min.**	
roulader)	**25 min.**	Kalkunsteg: **50 til 60 min.**	
Pølser	**20 min.**	Morteau-pølse 400 g	
Blodpølser	**10 til 15 min.**		
Æg brug meget friske æg opbevaret ved stuetemperatur	**7 min.** **5 til 6 min.** **8 min.** **10 til 12 min.**	Blødkogt: lagt direkte på risten Spejlet: slået ud i et individuelt fad, der stilles på risten og dækkes med film. Smilende: lagt direkte på risten Hårdkogt/ I portionsskåle: jf. de detaljerede krifter	

RIS, PASTA, SEMULJEGRYN	TIL	TILBEREDNING	BEMÆRKNINGER
Anbringes direkte i et fad, dækkes med vand eller mælk. Dampen er nemlig ikke tilstrækkelig til at mætte disse fødevarer, der opsuger væske. Fadet dækkes med folie for at undgå tilførsel af vanddråber.			
Sød risengrød	**30 min.**	100g vasket ris-20cl mælk-2 spsk. sukker	• Findeles med en gaffel efter tilberedningen.
Semuljegryn	**20 min.**	200g (1/4 liter vand)	

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:46 Page 91

Ovnens vedligeholdelse

Vedligeholdelse

Ovnrummet (efter hver tilberedning)

Tør ovnrummet med en tør klud, når dampgeneratoren er kølet af, eller lad ovnrummet tørre ved at lade lågen stå åben.

Vandtilførselsrøret (1 gang om måneden)

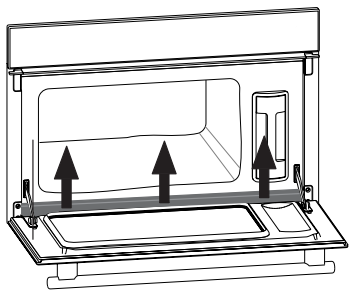
Afmonter vandtilførselsrøret ved at skrue det af.
Fjern de afsætninger af kedelsten, der eventuelt måtte have dannet sig i det (ved hjælp af en tynd og spids genstand, såsom et tyndt spid eller en strikkepind).

DK

Dampgeneratoren (1 gang om måneden)

Hæld ½ glas klar eddike på dampgeneratoren.
Lad det virke nogle minutter, tør op og rens med vand.
Undgå at bruge skuresvampe, skurepulver eller afkalkningsmiddel til kaffemaskiner.

Rengøring af renden

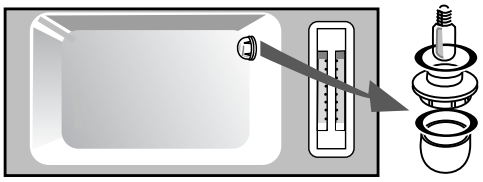


Afmontér renden ved at trække den opad, tør den af og sæt den tilbage på plads ved hjælp af de tre dertil indrettede hak.

⚠ **Rengøringen af ovnen må ikke udføres ved hjælp af en damprenser.**

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:46 Page 92

Udskiftningafpæren



Pæren sidder i ovnens loft.

⚠ Afbryd ovnens nettilslutning, før arbejdet med pæren påbegyndes, for at undgå elektrisk stød.

Pæren sidder i ovnens loft.
- Drej lampeglasset en kvart omgang mod venstre
- Skru pæren i samme retning for at løsne den.

Pærens specifikationer:
- 25 W - 220/240 V
- 300°C - Fatning E 14

- Skift pæren ud, sæt glasset i igen og pas på at anbringe pakningerne korrekt.l Sæt ovnens stik i igen.

Fejlfinding

KONSTATERET FEJL	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Displayet tænder ikke.	Fejl ved ovnens strømforsyning. Det elektroniske kort virker ikke.	Kontroller strømforsyningen (installationens sikring). -Tilkald serviceafdelingen.
Pæren lyser ikke mere.	Pæren virker ikke. Ovnen er ikke tilsluttet. Installationens sikring virker ikke.	- Udskift pæren. - Tilslut ovnen. - Udskift installationens sikring.
Der løber vand eller damp ud ved ovndøren under tilberedning. sidder korrekt lingen.	Ovndøren er ikke korrekt lukket. Tætningslisten i ovndøren erdefekt.	- Tilkald serviceafde

Kontakt øjeblikkeligt serviceafdelingen,hvis De ikke kan afhjælpe funktionsforstyrrelsen.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:46 Page 93

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	**σελ. 94**
Το μαγείρεμα στον ατμό	
Γενικές πληροφορίες	**σελ. 95**
Εξωτερική παρουσίαση του φούρνου σας	**σελ. 96**
Αξεσουάρ	**σελ. 97**
Εγκατάσταση του φούρνου σας	
Ηλεκτρική σύνδεση	**σελ. 98**
Εντοιχισμός	**σελ. 99**
Χρήση του φούρνου σας	
Ρύθμιση της ώρας του φούρνου σας	**σελ. 100-101**
Ρύθμιση για άμεσο μαγείρεμα	**σελ. 102-103**
Διαχείριση του νερού	**σελ. 104**
Ρύθμιση για προγραμματισμένο μαγείρεμα	**σελ. 105**
Χρονομετρητής	**σελ. 106**
Πίνακας ψησίματος	**σελ. 107-108**
Συντήρηση του φούρνου σας	**σελ.109**
Αλλαγή της λυχνίας	**σελ.110**
Τι να κάνετε σε περίπτωση ανωμαλίας στη λειτουργία	**σελ.110**

EL

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:46 Page 94

Brandt

Αγαπητή πελάτισσα, αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα φούρνο BRANDT.

Χρησιμοποιώντας την τεχνογνωσία μας, δημιουργήσαμε τη συσκευή αυτή με μεράκι προκειμένου να ανταποκρίνεται πλήρως στις ανάγκες σας. Ο σχεδιασμός της συσκευής σας συνδυάζει την καινοτομία και την ασύγκριτη απόδοση με την ευκολία στη χρήση.

Η σειρά προϊόντων της BRANDT περιλαμβάνει επίσης μία μεγάλη ποικιλία ηλεκτρικών κουζινών, φούρνων μικροκυμάτων, εστιών, απορροφητήρων, πλυντηρίων πιάτων, πλυντηρίων και στεγνωτηρίων ρούχων, ψυγείων και καταψυκτών που μπορείτε να συνδυάσετε με τη νέα κουζίνα σας BRANDT.

Μεριμνώντας πάντοτε ώστε τα προϊόντα μας να απαντούν, με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, στις απαιτήσεις σας, η υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών είναι στη διάθεσή σας προκειμένου να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις σας και να καταγράψει τις προτάσεις σας (ανατρέξτε στο τέλος του φυλλαδίου).

Επισκεφθείτε επίσης τη δικτυακή μας σελίδα www.Brandt.com προκειμένου να ενημερωθείτε για τα προϊόντα μας καθώς και για αντλήσετε χρήσιμες επιπλέον πληροφορίες.

BRANDT

Μεριμνώντας για τη συνεχή βελτίωση των προϊόντων μας, επιφυλασσόμαστε παντός δικαιώματος σχετικά με την τροποποίηση των τεχνικών, λειτουργικών ή αισθητικών χαρακτηριστικών τους που υπαγορεύεται από την τεχνολογική εξέλιξη.

Προσοχή:
Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης και χρήσης προκειμένου να κατανοήσετε πιο γρήγορα τη λειτουργία της.

www.brandt.com

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:46 Page 95

Το μαγείρεμα στον ατμό

Γενικές πληροφορίες

Το ψήσιμο στον ατμό είναι ιδιαίτερα ωφέλιμο εάν πραγματοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης. Το μαγείρεμα στον ατμό είναι ένας φυσικός και υγιεινός τρόπος να απολαμβάνετε τη γεύση των τροφίμων. Προσθέστε μία γευστική σάλτσα ή διάφορα μυρωδικά και γευτείτε τη διαφορά..

Αυτός ο τρόπος μαγειρέματος δεν μεταδίδει καμία μυρωδιά. Δεν χρειάζεται να αρωματίζετε το νερό του ψησίματος με καρυκεύματα ή μπαχαρικά, μπορείτε ωστόσο να αρωματίσετε ένα ψάρι εναποθέτοντάς το επάνω σε φύκια ή ένα φιλέτο κοτόπουλου επάνω σε ένα μπουκέτο δεντρολίβανου ή εστραγκόν.
Αυτός ο τρόπος ψησίματος σας επιτρέπει επίσης να ψήνετε παράλληλα κρέας, ψάρι και λαχανικά.
Μπορείτε να ζεστάνετε μακαρόνια, ρύζι ή πουρέ χωρίς τα τρόφιμα να κολλήσουν και να ξεραθούν. Μπορείτε να ετοιμάσετε εύκολα κρέμες, φλαν, ρυζόγαλο... εάν τα καλύψετε με ένα αλουμινόχαρτο. Το μαγειρικό νερό δεν τα αλλοιώνει.
Μην αλατίζετε το τρόφιμα πριν το μαγείρεμα, ούτε καν το μαγειρικό νερό.
Για να δώσετε ομορφότερο χρώμα στο κρέας, ροδίστε το από όλες τις μεριές με καυτό βούτυρο σε ένα τηγάνι.

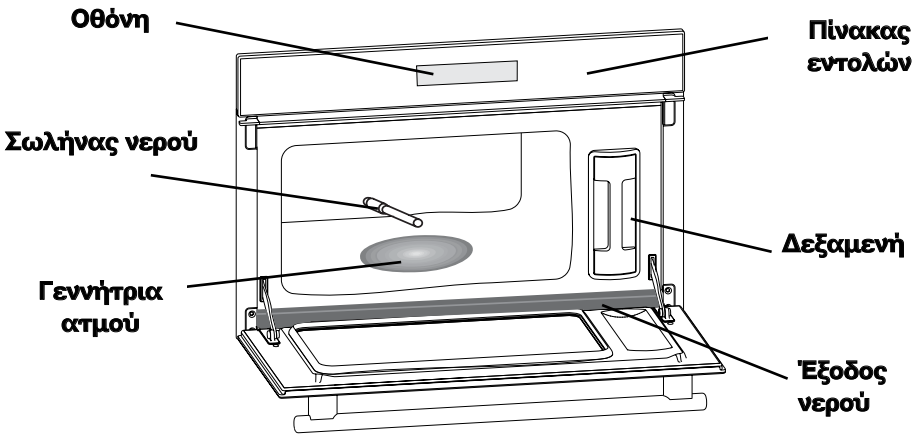
Σε σύγκριση με το βράσιμο, το μαγείρεμα στον ατμό έχει μόνο πλεονεκτήματα:
Είναι γρήγορο: το μαγείρεμα ξεκινά αμέσως, ενώ ο χρόνος μαγειρέματος των τροφίμων σε ένα σκεύος γεμάτο νερό ξεκινά από τη στιγμή που το νερό αρχίζει να βράζει.
Είναι διαιτητικό: οι βιταμίνες (οι επονομαζόμενες υδροδιαλυτές) και τα μεταλλικά άλατα διατηρούνται καθώς διαλύονται ελάχιστα στο μαγειρικό νερό που καλύπτει τα τρόφιμα.
Επιπλέον, δεν χρησιμοποιείται κανένα είδος μαγειρικού λίπους για το μαγείρεμα.
Ο ατμός σέβεται τη γεύση των τροφίμων. Δεν προσθέτει άρωμα, ούτε ψητή ή πηγανιστή γεύση ενώ παράλληλα δεν αφαιρεί τη γεύση από τα τρόφιμα καθώς δεν υπάρχει διάλυση σε νερό.
Η άλλη όψη του νομίσματος: μην μαγειρεύετε κατ'αυτόν το τρόπο ένα ψάρι που δεν είναι φρέσκο, ή ένα λαχανικό που ξεχάσατε στο ψυγείο εδω και μία εβδομάδα: το αποτέλεσμα είναι καταστροφικό!
Ο ατμός δεν μεταδίδει τη γεύση ή τις οσμές, μη διστάζετε λοιπόν να κερδίζετε χρόνο και χρήμα μαγειρεύοντας δίπλα - δίπλα π.χ. ένα ψάρι και ένα επιδόρπιο φροντίζοντας να μην ακουμπάει το ένα στο άλλο.

Ο ατμός μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τσιγάρισμα, απόψυξη και ζέσταμα τροφίμων ενώ επιτρέπει επίσης τη διατήρηση της θερμοκρασίας ιδιαίτερα για σάλτσες.
Τσιγαρίστε στο τηγάνι με ελάχιστο μαγειρικό λίπος κρέατα όπως κοτόπουλο, μοσχαρίσιο και χοιρινό κρέας για να αποκτήσουν ένα δελεαστικό χρώμα. Στη συνέχεια ολοκληρώστε το μαγείρεμα στον ατμό.
Προτιμάτε να μαγειρεύετε τα τρόφιμα σε κομμάτια και όχι ολόκληρα για πιο ομοιογενές και γρήγορο αποτέλεσμα.

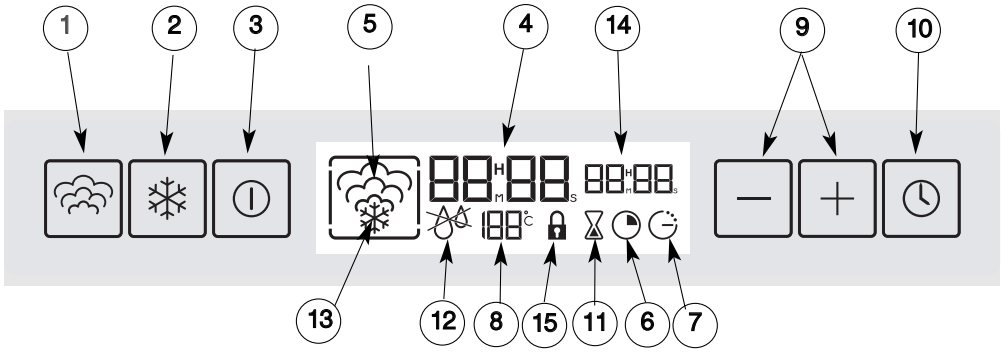
EL

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:46 Page 96

Εξωτερική παρουσίαση του φούρνου σας



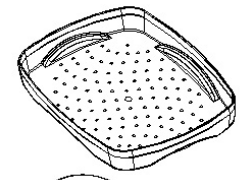
Περιγραφή του πίνακα εντολών



1. Πλήκτρο μαγειρέματος στον ατμό
2. Πλήκτρο απόψυξης
3. Πλήκτρο Έναρξης/ Διακοπής λειτουργίας
4. Ζώνη προβολής της ώρας ή διάρκειας κλεψύδρας
5. Πλήκτρο μαγειρέματος στον ατμό
6. Ένδειξη διάρκειας μαγειρέματος
7. Ένδειξη τέλους μαγειρέματος
8. Ένδειξη θερμοκρασίας
9. Πλήκτρα + ή - ρύθμισης του χρόνου
10. Πλήκτρο επιλογής: SET
11. Ένδειξη του ανεξάρτητου χρονομετρητή
12. Ένδειξη προβλήματος στο κύκλωμα νερού
13. Σύμβολο απόψυξης
14. Ζώνη προβολής της διάρκειας ή της προγραμματισμένης έναρξης μαγειρέματος
15. Κλείδωμα πληκτρολογίου

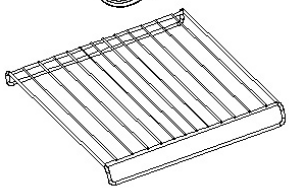
Εξαρτήματα

Σκεύη



Διάτρητο μαγειρικό σκεύος με το οποίο αποφεύγεται η επαφή των τροφίμων με το μαγειρικό νερό.

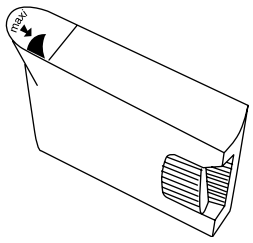
Σκεύος για την συλλογή του μαγειρικού νερού.



Αποσπώμενη σχάρα στήριξης από ανοξείδωτο ατσάλι: πρέπει να τοποθετείται υποχρεωτικά στο φούρνο.

Μπορείτε να πλένετε τα σκεύη στο πλυντήριο πιάτων.

Αποσπώμενη δεξαμενή



Δεξαμενή που επιτρέπει την ανεξάρτητη τροφοδοσία του φούρνου σας με νερό.
Η περιεκτικότητά της είναι περίπου 1 λίτρο (μέγιστο επίπεδο).

Η χρήση νερού με χαμηλή περιεκτικότητα αλάτων θα διευκολύνει τη συντήρηση του φούρνου σας.

⚠ Δεν επιτρέπεται η χρήση αποσταγμένου νερού (δεν είναι πόσιμο).

EL

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:46 Page 98

Εγκατάσταση του φούρνου σας

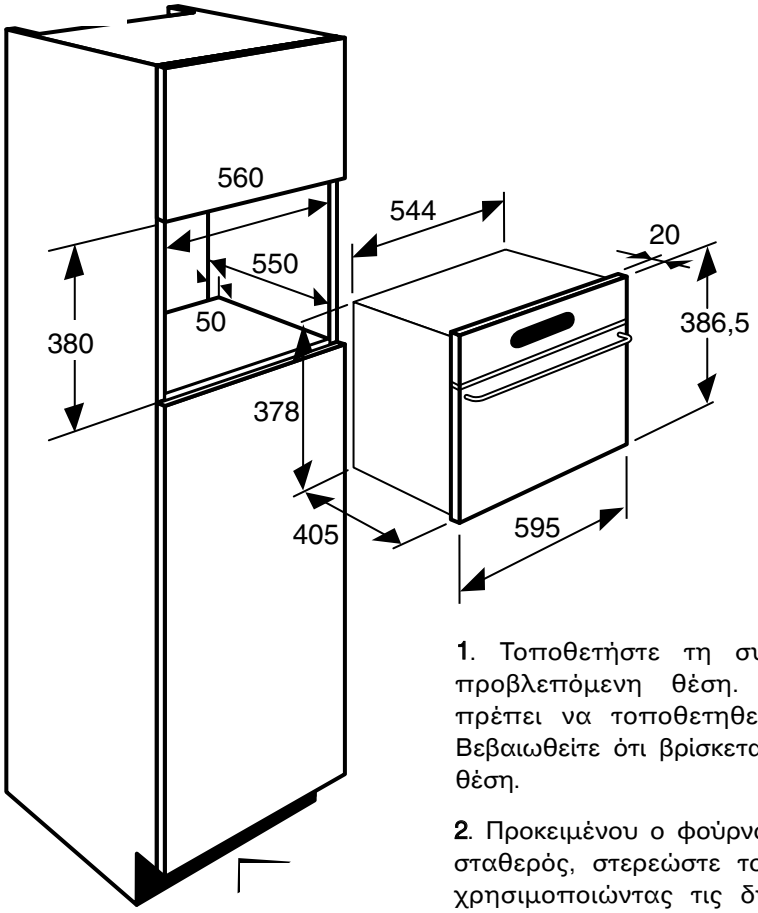
Ηλεκτρική σύνδεση

Εάν πραγματοποιείτε μόνιμη σύνδεση, φροντίστε να τοποθετήσετε στον αγωγό τροφοδοσίας ένα μέσο αποσύνδεσης σύμφωνο με τους κανόνες εγκατάστασης.
Σε αντίθετη περίπτωση, η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί κατά τρόπο ώστε το φις του ρευματολήπτη να είναι προσβάσιμο, όταν η συσκευή είναι εντοιχισμένη.
Χρησιμοποιήστε οπωσδήποτε ένα ρευματολήπτη που φέρει ακροδέκτη γείωσης και ο οποίος συνδέεται με την παροχή ρεύματος σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες ασφαλείας.
Η εγκατάστασή πρέπει να είναι εξοπλισμένη με θερμική προστασία 10 αμπέρ.
Μην θέτετε τον φούρνο σε λειτουργία έαν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις έχουν φθαρεί. Σε αυτή την περίπτωση, θα πρέπει να αντικατασταθούν από την κατασκευάστρια εταιρεία, την υπηρεσία εξυπηρέτησής μετά την πώληση ή από άτομα με παρόμοια εξειδίκευση προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.

Τάση λειτουργίας	220-240 V ~ 50 Hz
Συνολική ισχύς του φούρνου	1,77 kW
Κατανάλωση ενέργειας	
-για ρύθμιση και διατήρηση της θερμοκρασίας στους 100°C για 1 ώρα	0,71 kWh
Ωφέλιμες διαστάσεις του φούρνου	
Φάρδος	38,5 εκ.
Ύψος	18,2 εκ.
Βάθος	33,5 εκ.
Ωφέλιμος όγκος	**23,5 λίτρα**

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:46 Page 99

Εντοιχισμός



EL

1. Τοποθετήστε τη συσκευή στην προβλεπόμενη θέση. Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί οριζοντίως. Βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται σε αυτή τη θέση.

2. Προκειμένου ο φούρνος να είναι πιο σταθερός, στερεώστε τον στο έπιπλο χρησιμοποιώντας τις δύο οπές, που σχεδιάστηκαν για το σκοπό αυτό στα πλαϊνά μέρη του φούρνου, και δύο βίδες.

3. Προχωρήστε στην ηλεκτρική σύνδεση.

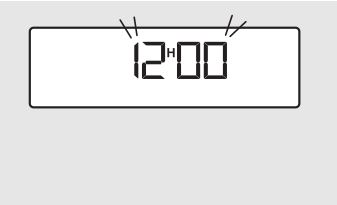
⚠ **Βεβαιωθείτε ότι έχετε πρόσβαση στο φις μετά την εγκατάσταση.**

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:46 Page 100

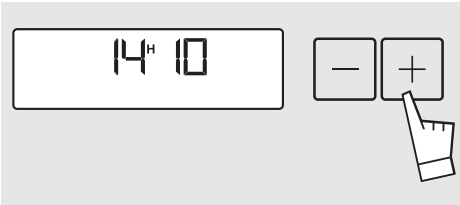
Χρήση του φούρνου σας

Ρύθμιση της ώρας

Κατά την πρώτη ενεργοποίηση.
Ρυθμίστε την ώρα.



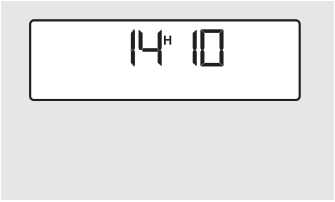
1 Η ένδειξη 12h00 αναβοσβήνει στην οθόνη.



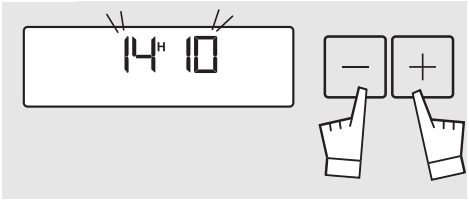
2 Πατήστε τα πλήκρα + ή - για να προσπελάσετε την ώρα.

3 Επικυρώστε την ώρα πατώντας το πλήκτρο SET.

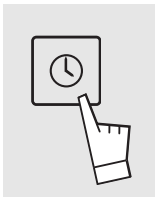
Τροποποίηση της ώρας



1 Προβάλλεται σταθερά η ώρα.



2 Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα + ή - έως ότου η ώρα αρχίσει να αναβοσβήνει.
Ρυθμίστε την ώρα με τα πλήκτρα + ή -.



3 Επικυρώστε την ώρα πατώντας το πλήκτρο SET.

Εάν δεν επιβεβαιώσετε την επιλογή της ώρας με το πλήκτρο SET, η ώρα θα αποθηκευτεί αυτόματα, μετά την παρέλευση ενός λεπτού.

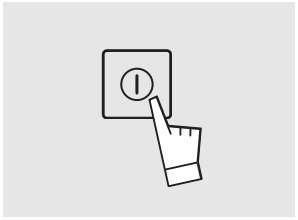
Περιορισμός της κατανάλωσης της ενέργειας

Εάν δεν χρησιμοποιήσετε το φούρνο για 1 λεπτό, η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται προκειμένου να περιοριστεί η κατανάλωση της ενέργειας.

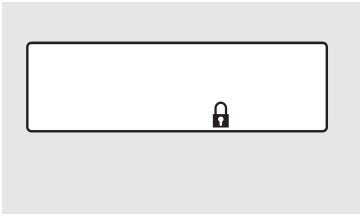
99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:46 Page 101

Κλείδωμα οθόνης

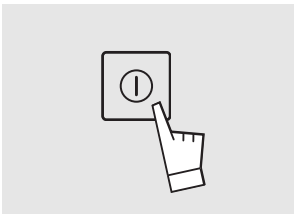
Μπορείτε να “κλειδώσετε” την οθόνη εάν το επιθυμείτε. Μπορείτε να “κλειδώσετε” την οθόνη μόνο όταν η συσκευή δεν λειτουργεί ή βρίσκεται σε λειτουργία προγραμματισμένης έναρξης.



1 Πατήστε το πλήκτρο ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ για μερικά δευτερόλεπτα.



2 Εκπέμπεται ένας χαρακτηριστικός ήχος και το λουκέτο εμφανίζεται στην οθόνη. Από τη στιγμή αυτή όλα τα πλήκτρα είναι ανενεργά.



3 Για να ακυρώσετε το κλείδωμα, πατήστε το πλήκτρο ΕΝΑΡΞΗ/ ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ για μερικά δευτερόλεπτα. Εκπέμπεται ένας χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο του λουκέτου εξαφανίζεται.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:46 Page 102

Ρύθμιση για άμεσο μαγείρεμα

Αρχή λειτουργίας

Το νερό που βρίσκεται στη δεξαμενή φθάνει στο θάλαμο μέσω ενός σωλήνα. Αυτό το νερό μετατρέπεται σε ατμό μόλις έρθει σε επαφή με τη ζεστή επιφάνεια που είναι τοποθετημένη στην κάτω πλευρά του θαλάμου: πρόκειται για τη γεννήτρια ατμού.
Δεν είναι απαραίτητο να προσθέσετε νερό στο μαγειρικό σκεύος. Προκειμένου να εξασφαλιστεί η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ, ο φούρνος διατίθεται με μία σειρά σκευών ειδικά μελετημένων για ένα τέλειο μαγείρεμα.

⚠ Γεμίστε ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ τη δεξαμενή νερού έως το **μέγιστο** επίπεδο πριν το μαγείρεμα. Τοποθετήστε τη δεξαμενή στη θέση της και σπρώχνοντάς τη ΚΑΛΑ έως ότου νιώσετε ότι ΕΧΕΙ ΑΣΦΑΛΙΣΕΙ.

⚠ Κατά τη χρήση του φούρνου, η συσκευή θερμαίνεται πολύ. 'Οταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής, ο ζεστός ατμός διαχέεται. Απομακρύνετε τα παιδιά.

Μαγείρεμα στον ατμό

Μαγείρεμα στον ατμό στους 100°C.

1 Πατήστε το πλήκτρο
Η συσκευή σας προτείνει μία διάρκεια 25 λεπτών.

2 Ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια (ελάχιστη 5 λεπτά και μέγιστη 60 λεπτά) πατώντας το πλήκτρο + ή -

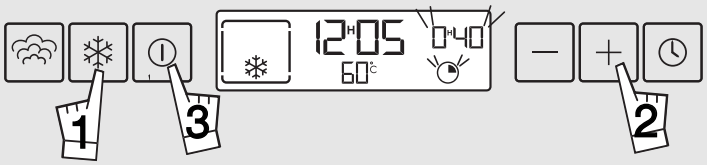
3 Επικυρώστε την επιλογή σας με το πλήκτρο ΈΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.

4 Το σύμβολο ανάβει. Όταν η θερμοκρασία φθάσει το επιθυμητό επίπεδο, η ένδειξη 100°C παραμένει σταθερή και εκπέμπεται ένας χαρακτηριστικός ήχος.

Προκειμένου να μην αλλοιωθεί το αποτέλεσμα του μαγειρέματος, μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Απόψυξη

Απόψυξη στους 60°C.



1 Πατήστε το πλήκτρο ❄
Η συσκευή σας προτείνει μία διάρκεια 40 λεπτών

2 Ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια (ελάχιστη 5 λεπτά και μέγιστη 60 λεπτά) πατώτας το πλήκτρο + ή -

3 Επικυρώστε την επιλογή σας με το πλήκτρο ΈΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.

EL

4 Το σύμβολο ❄ ανάβει. Όταν η θερμοκρασία φθάσει το επιθυμητό επίπεδο, η ένδειξη 60°C παραμένει σταθερή και εκπέμπεται ένας χαρακτηριστικός ήχος.

Τροποποίηση του χρόνου μαγειρέματος

Κατά το μαγείρεμα, μπορείτε να τροποποιήσετε το χρόνο μαγειρέματος με τα πλήκτρα + ή -

Διακοπή κατά το μαγείρεμα

Σε οποιαδήποτε στιγμή, μπορείτε να διακόψετε το μαγείρεμα πατώντας το ΈΝΑΡΞΗ/ ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (παρατεταμένο πάτημα για περίπου 1 δευτερόλεπτο).
Εάν δεν έχει ενεργοποιηθεί ακόμα η παραγωγή ατμού (περίπου 1 λεπτό), ο φούρνος σταματά να λειτουργεί αμέσως και ο χρόνος εξαφανίζεται από την οθόνη.
Εάν έχει ενεργοποιηθεί η παραγωγή ατμού, ο χρόνος ορίζεται σε 3 λεπτά και πραγματοποιείται αντίστροφη μέτρηση προκειμένου να εκκενωθεί ο ατμός πριν το άνοιγμα της πόρτας.

Κατά το τέλος του ψησίματος.

Εμφανίζεται η ένδειξη 0m00s. Η ένδειξη εξαφανίζεται στη συνέχεια. Εκπέμπονται χαρακτηριστικοί ήχοι για 3 λεπτά.
Για να σταματήσετε τους χαρακτηριστικούς ήχους πατήστε το πλήκτρο ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ή ανοίξτε την πόρτα.

⚠ **Αδειάστε ΟΠΩΣΔΗΠΟΤΕ τη δεξαμενή νερού.**

Προκειμένου να διασφαλιστεί η καλή λειτουργία του φούρνου σας, ο εξαερισμός συνεχίζει να λειτουργεί μετά το τέλος του μαγειρέματος για μικρό χρονικό διάστημα.

Συμβουλές

Καταψύχετε μικρές μερίδες. Η απόψυξη θα είναι πιο γρήγορη και ομοιογενής και η ποιότητα θα διατηρηθεί καλύτερα. Στο μέσο της απόψυξης, μπορείτε να γυρίσετε τα τρόφιμα ή να τα απλώσετε (π.χ. λαχανικά). Προστατεύστε τα γλυκά με μία μεμβράνη ή χρησιμοποιώτας την αρχική τους συσκευασία. Σκουπίστε τα ψάρια και τα λουκάνικα πριν τα ψήσετε: η υγρασία εμποδίζει το ρόδισμα των τροφίμων. Για τα μεγάλα κομμάτια (π.χ. κρέατος...) φροντίστε να τα γυρίσετε πολλές φορές και προσαρμόστε ανάλογα το χρόνο ψησίματος.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Τρόφιμο σε πολλά κομμάτια (σπανάκι...)	σε ένα πιάτο	25 λεπτά
	Τρόφιμο σε ένα κομμάτι	σε ένα πιάτο	40/45 λεπτά
ΨΑΡΙΑ	Πέστροφες (ολόκληρες)	σε ένα πιάτο	30 λεπτά
	Φιλέτα σολωμού	σε ένα πιάτο, γύρισμα στο μέσο του χρόνου	25 λεπτά
	Φιλέτα (προστατευμένα με μεμβράνη)	σε ένα πιάτο	15/20 λεπτά ανάλογα με το πάχος
	Γαρίδες	σε ένα πιάτο	10/12 λεπτά
ΚΡΕΑΤΑ	Μπούτια κοτόπουλο	σε ένα πιάτο, γύρισμα στο μέσο του χρόνου	40/45 λεπτά
	Λευκός κρέας κοτόπουλου (προστατευμένο με μεμβράνη)		25 λεπτά
	Λουκάνικα	σε ένα πιάτο	25 λεπτά
	Παϊδάκια (χοιρινά, μοσχαρίσια..)	σε ένα πιάτο, προστατευμένα με μεμβράνη γύρισμα στο μέσο του χρόνου	25/30 λεπτά
	Κύβοι συκωτιών (για σουβλάκια)	διαχωρίστετα στο μέσο του χρόνου	55/60 λεπτά
ΦΡΟΥΤΑ	Ανάμικτα εξωτικά φρούτα	σε ένα πιάτο	15 λεπτά
	Κομπόστα (μήλα...)	προστατευμένη με μεμβράνη	35/40 λεπτά
ΓΛΥΚΑ	Λουκουμάδες	στη συσκευασία τους, πάνω στη σχάρα	15 λεπτά
	Κρουασάν με σοκολάτα	στη συσκευασία τους, πάνω στη σχάρα	15 λεπτά

Ζέστομα

Μπορείτε να ζεστάνετε ένα μαγειρεμένο φαγητό στο φούρνο ατμού, το φαγητό δεν θα ξεραθεί, δεν θα παραψηθεί, δεν θα πιτσιλίσει το φούρνο ούτε θα κολλήσει στο σκεύος. Αφού ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του ατμού στους 100°C, τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα, προστατέψτε το με αλουμινόχαρτο ή μεμβράνη προκειμένου να αποφύγετε την επαφή του τροφίμου με τις στάλες νερού και ζεστάνετέ το για 20 έως 25 λεπτά ανάλογα με το είδος του φαγητού και τις προτιμήσεις σας.

Παραδείγματα:

Ένα πιάτο σουκρούτ: 20 λεπτά Ένα μπολ σούπας (30 cl): 20/25 λεπτά

Διαχείριση του νερού

Σε περίπτωση προβλήματος, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, που σχετίζεται με το κύκλωμα νερού, η ένδειξη “απουσία νερού” εμφανίζεται και εκπέμπεται ένας χαρακτηριστικός ήχος.

Αυτό το πρόβλημα οφείλεται συγκεκριμένα:

- στην άδεια δεξαμενή.
- στη δεξαμενή που δεν έχει τοποθετηθεί καλά.

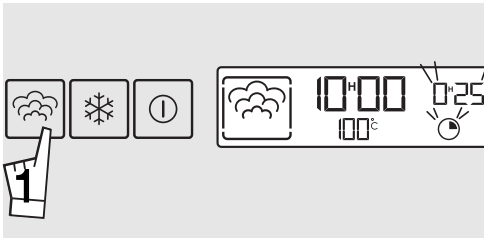
Αφού ελέγξετε αυτά τα δυο σημεία, το μαγείρεμα εκκινεί αυτόματα μετά το κλείσιμο της πόρτας.

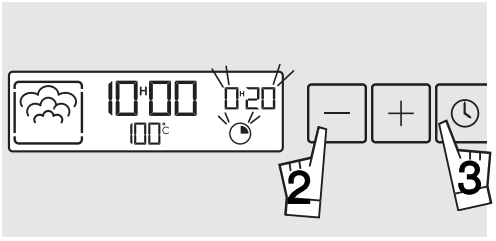
99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:47 Page 105

Ρύθμιση για προγραμματισμένο μαγείρεμα

Μαγείρεμα στον ατμό

Μαγείρεμα στον ατμό στους 100°C.
Μπορείτε να προγραμματίσετε το χρόνο μαγειρέματος κατά τρόπο ώστε το φαγητό σας να είναι έτοιμο την ώρα που θέλετε.
Παράδειγμα:
Είναι 10π.μ., πρέπει να φύγετε, το φαγητό σας πρέπει να είναι έτοιμο στις 12:00 και η διάρκεια του μαγειρέματος είναι 20 λεπτά.



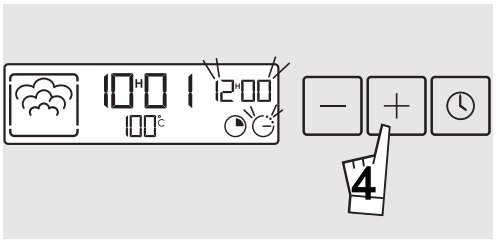


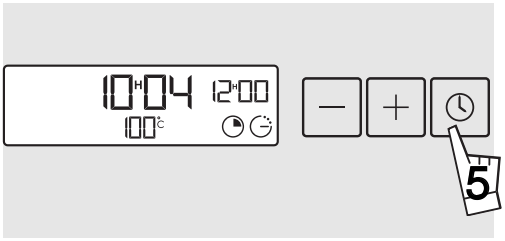
EL

1 Πατήστε το πλήκτρο . Η συσκευή σας προτείνει μία διάρκεια 25 λεπτών.

2 Ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια (ελάχιστη 5 λεπτά και μέγιστη 60 λεπτά) πατώντας τα πλήκτρα + ή -.
Παράδειγμα: 20 λεπτά

3 Επικυρώστε την επιλογή σας με το πλήκρο SET.





4 Η ώρα και το σύμβολο του τέλους του μαγειρέματος εμφανίζονται και αναβοσβήνουν.
Μπορείτε λοιπόν να προβείτε στη ρύθμιση της ώρας του τέλους του μαγειρέματος:
Πατήστε τα πλήκρα + ή -
Παράδειγμα: 12:00

5 Επικυρώστε την επιλογή σας με το πλήκρο SET.

Η ώρα και το σύμβολο του τέλους του μαγειρέματος παραμένουν σταθερά.
Το σύμβολο της διάρκειας του μαγειρέματος και η ώρα εμφανίζονται.

Εάν δεν επιβεβαιώσετε πατώντας το πλήκτρο SET, η καταχώριση του προγραμματισμού ακυρώνεται, η ένδειξη του χρόνου εξαφανίζεται και η ώρα προβάλλεται εκ νέου.

Τροποποίηση του του χρόνου μαγειρέματος και της ώρας τερματισμού του του μαγειρέματος

Μπορείτε σε οποιαδήποτε στιγμή να συμβουλευτείτε ή να τροποποιήσετε τη διάρκεια του μαγειρέματος και την ώρα του τέλους του μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο SET.
Για να ακυρώσετε τον προγραμματισμό πατήστε το πλήκτρο ‘ΕΝΑΡΞΗ /ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:47 Page 106

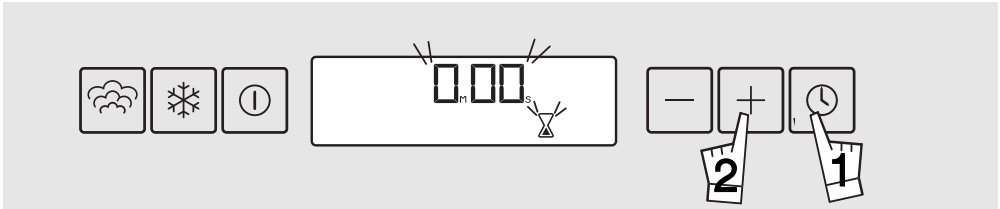
Χρήση του χρονομετρητή

Χρονομετρητής

Ο φούρνος σας διαθέτει έναν ηλεκτρονικό χρονομετρητή, ανεξάρτητο από τη λειτουργία του φούρνου, ο οποίος σας επιτρέπει να υπολογίζετε το χρόνο.

⚠ Αυτή η λειτουργία είναι ανεξάρτητη από το φούρνο. Δεν μπορεί να προκαλέσει την αυτόματη διακοπή του μαγειρέματος.

Ωστόσο αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί ακόμα και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου. Στην περίπτωση αυτή, η ένδειξη του χρονομετρητή προέχει της ένδειξης της τρέχουσας ώρας της ημέρας.



1 Πατήστε το πλήκτρο SET για μερικά δευτερόλεπτα.
Η ένδειξη 0m00s και το σύμβολο του χρονομετρητή αναβοσβήνουν.

2 Ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια (μέγιστη 59 λεπτά 50 δευτερόλεπτα) πατώντας τα πλήκρα + ή -.
Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο χρονομετρητής ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση.
Μόλις ο χρόνος τελειώσει, εκπέμπονται χαρακτηριστικοί ήχοι για μερικά δευτερόλεπτα. Η ένδειξη 0m00s εμφανίζεται και αναβοσβήνει.

Τροποποίηση και διακοπή του χρονομετρητή

Για να σταματήσετε τους χαρακτηριστικούς ήχους πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο SET ή το πλήκτρο ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.

Ακόμα και όταν ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση, μπορείτε να τροποποιήσετε τον εναπομείνοντα χρόνο πατώντας για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο SET και στη συνέχεια τα πλήκτρα + ή -.

Για να ακυρώσετε το χρονομετρητή πατήστε το πλήκτρο SET για μερικά δευτερόλεπτα και στη συνέχεια επαναφέρετε το χρόνο στην τιμή 0:00.

Πίνακας ψησίματος

ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΧΡΟΝΟΣ Ανεξάρτητα από την ποσότητα	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Αγκινάρες (Μικρές)	40 έως 45 λεπτά	τοποθετημ. ανάποδα σε ένα σκεύος	• Οι χρόνοι αυτοί υπολογίζονται ανάλογα με το είδος, το πάχος και τη φρεσκάδα των λαχανικών. Ακολουθήστε τις συμβουλές που εμφανίζονται στη στήλη *«προετοιμασία»*.
Σπαράγγια	35 έως 40 λεπτά	για τις άκρες, μειώστε το χρόνο	
Μπρόκολο	18 λεπτά	σε μικρά μπουκέτα	
Καρότα	20 έως 22 λεπτά	σε λεπτές ροδέλες	
Σέλινο-γογγύλι	25 έως 30 λεπτά	σε λεπτές φέτες	
Κολοκύθα	15 έως 20 λεπτά	σε κύβους	
Μανιτάρια	15 λεπτά	σε λεπτές λωρίδες	
Λάχανο	30 έως 35 λεπτά 22 λεπτά 30 έως 35 λεπτά	Λαχανάκια Βρυξελών Κουνουπίδι σε μικρά μπουκέτα Λάχανο ψιλοκομμένο	• Ο χρόνος μαγειρέματος παραμένει ο ίδιος ανεξάρτητα από την ποσότητα του τροφίμου. *Παράδειγμα:* 1 ή 4 αγκινάρες ίδιος χρόνος μαγειρέματος.
Κολοκύθια	10 έως 15 λεπτά	σε ροδέλες	
Αγκινάρα Ιαπωνίας	20 λεπτά		
Σπανάκι	20 λεπτά 35 λεπτά	(φρέσκο ή κατεψυγμένο) ανακατέψτε κατά το μαγείρεμα	
Αντίδια	30 λεπτά	χωρίς κοτσάνι και κομμένα στα δύο κατά μήκος	• Για να ελέγξετε εάν το λαχανικό είναι καλά ψημένο, τρυπήστε το πιο παχύ μέρος του με ένα πηρούνι. Εάν το λαχανικό είναι ψημένο, δεν θα υπάρξει αντίσταση.
Μάραθος	22 λεπτά	κομμένος στα 2	
Φασολάκια	30 έως 35 λεπτά		
Γογγύλια	15 έως 20 λεπτά	σε κύβους	
Φρέσκος αρακάς	20 έως 25 λεπτά	/	
Πράσα	25 λεπτά	κομμένος στα 2	
Πατάτες	25 λεπτά 40 έως 45 λεπτά	κομμένες σε ροδέλες ολόκληρες	

ΚΟΧΥΛΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	ΧΡΟΝΟΣ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Όστρακα St Jacques	10 έως 12 λεπτά	με μυρωδικά	• Τοποθετήστε τα κοχύλια στη σχάρα του γυάλινου σκεύους, προσθέστε καρυκεύματα. • Τοποθετήστε τα θαλασσινά επάνω σε φύκια.
Μύδια/Κοχύλια	20 έως 25 λεπτά	με μυρωδικά	
Καβούρια	25 λεπτά	/	
Αστακός	30 έως 35 λεπτά	ανάλογα με το βάρος	
Καραβίδες	12 έως 15 λεπτά	/	

ΦΡΟΥΤΑ - ΚΡΕΜΕΣ	ΧΡΟΝΟΣ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Μήλα/ αχλάδια/ ροδάκινα	10 έως 15 λεπτά	ολόκληρα, ξεφλουδισμένα	• Χρόνος ανάλογα με την ωριμότητά τους.
Κομπόστα	25 λεπτά	φρούτα σε λωρίδες	
Κρέμες	10 λεπτά	σε μικρές φόρμες	

EL

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:47 Page 108

ΨΑΡΙΑ	ΧΡΟΝΟΣ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Λούτσος	**25 έως 30 λεπτά**	ολόκληρος (1κιλό)	• *Χοντές φέτες: στρογγυλές φέτες ψαριού πάχους 2 έως 3 εκ. (180/200 γρ.) ανά άτομο. • Απαιτήστε πολύ φρέσκα προϊόντα. • Τοποθετήστε τα ψάρια ολόκληρα στο σκεύος ή πάνω σε φύλλα δάφνης, μάραθου ή άλλου αρωματικού. • Στο τέλος του μαγειρέματος, αφαιρέστε την πέτσα η οποία θα ξεκολλήσει πολύ εύκολα.
Μπακαλιάρος	**13 έως 15 λεπτά**	σε χοντρές φέτες (180 γρ.)*	
Συναγρίδα	**20 έως 25 λεπτά**	ολόκληρος (1 κιλό)	
Καπνιστός μπακαλιάρος	**15 λεπτά**	φιλέτα	
Ρέγκα	**20 λεπτά**	ολόκληρος (200 γρ.)	
Γάδος (μαύρος και	**15 έως 20 λεπτά**	σε χοντρές φέτες (180 γρ.)	
Βατραχόψαρο	**15 λεπτά**	ανάλογα με το πάχος	
Κολιός	**20 λεπτά**	ολόκληρος (250 γρ.)	
Νταούκι /Μουρούνα	**15 λεπτά**	φιλέτα	
Σαλάχι	**25 έως 30 λεπτά**		
Μπαρμπούνια	**15 λεπτά**	ολόκληρο (200 γρ.)	
Μπαρμπούνια	**10 λεπτά**	φιλέτα	
Σκυλόψαρο	**20 λεπτά**	μεγάλες φέτες (μήκος 6 έως 10 εκ.)	
Σολωμός	**15 έως 20 λεπτά**	σε χοντρές φέτες (180/200 γρ.)	
Γλώσσα	**10 έως 12 λεπτά**	φιλέτα	
Τόνος	**20 έως 25 λεπτά**	σε χοντρές φέτες (180/200 γρ.)	
Πέστροφα ολόκληρη(1 κιλό)	**20 έως 25 λεπτά**	ολόκληρη (200 γρ.) **13 έως 15 λεπτά.**	

ΚΡΕΑΤΑ / ΑΥΓΑ	ΧΡΟΝΟΣ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Βοδινό	**15 έως 30 λεπτά**		• Στη συνέχεια ροδίστε το στο γκριλ μέσα σε ένα άλλο σκεύος.
Χοιρινό (φιλέ μινιόν)	**25 λεπτά**	Ψητό κρέας 800 γρ.: **55 έως 60 λεπτά**	
Κοτόπουλο (φιλέτα)	**20 έως 25 λεπτά**	Μπούτια κοτόπουλο: **35 έως 40 λεπτά**	
(Ελιά)	**25 λεπτά**	Ψητό γαλόπουλο: **50 έως 60 λεπτά**	
Λουκάνικα	**20 λεπτά**	Λουκάνικο από το Morteau 400 γρ.	
Χοιρινό λουκάνικο	**10 έως 15 λεπτά**		
Αυγά χρησιμοποιήστε φρέσκα αυγά και διατηρήστε τα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.	**7 λεπτά** **5 έως 6 λεπτά** **8 λεπτά** **10 έως 12 λεπτά**	Αυγό ολόκληρο: τοποθετημένο απευθείας πάνω στη σχάρα. Στο πιάτο: σπαστε ένα αυγό σε ένα ατομικό πιάτο, τοποθετήστε το στη σχάρα και καλύψτε το με μία μεμβράνη. Αυγό μελάτο: τοποθετήστε το απευθείας πάνω στη σχάρα. Αυγό πηχτό / Αυγό στο φούρνο: βλ. λεπτομερείς συνταγές.	

ΡΥΖΙ, ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΟΥΣΚΟΥΣ	ΧΡΟΝΟΣ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Τοποθετήστε απευθείας σε ένα πίατο και καλύψτε με νερό ή γάλα. Πράγματι ο ατμός δεν αρκεί για να φουσκώσουν καλά τα τρόφιμα. Τοποθετήστε αλουμινόχαρτο πάνω από το σκεύος για να αποφύγετε την επαφή του τροφίμου με τις στάλες νερού.			
Ρυζόγαλο	**30 λεπτά**	100 γρ. πλυμμένο ρύζι- 20cl γάλα -2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη	• Διαχωρίστε τους κόκκους με ένα πηρούνι στο τέλος του μαγειρέματος.
Κουσκούς	**20 λεπτά**	200 γρ. (1/4 λίτρο νερού)	

Συντήρηση του φούρνου σας

Συντήρηση

Θάλαμος (μετά από κάθε χρήση)

Σκουπίστε το θάλαμο με ένα στεγνό πανί μετά την ψύχρανση της γεννήτριας ατμού ή αφήστε το θάλαμο να στεγνώσει αφήνοντας την πόρτα μισάνοιχτη.

Σωλήνας παροχής νερού (1 φορά το μήνα)

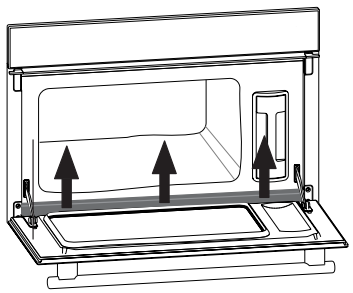
Αφαιρέστε το σωλήνας παροχής νερού ξεβιδώνοντάς τον. Αφαιρέστε τα υπολλείματα αλάτων που ενδέχεται να υπάρχουν στο εσωτερικό του (με τη βοήθεια ενός λεπτού και μυτερού αντικειμένου όπως ένα καλαμάκι ή μία βελόνα πλεξίματος).

EL

Γεννήτρια ατμού (1 φορά το μήνα)

Τοποθετήστε μέσα στη γεννήτρια 1/2 ποτήρι λευκό ξύδι. Αφήστε το να δράσει μερικά λεπτά, καθαρίστε και ξεβγάλτε με νερό.
Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά σφουγγάρια ή σκόνες ούτε προϊόντα για την καφετιέρα.

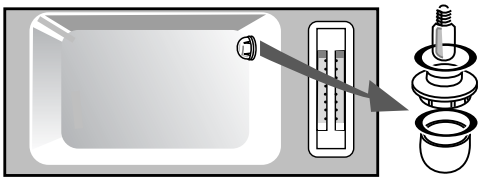
Καθαρισμός της εξόδου νερού



Αποσυναρμολογήστε αυτή την έξοδο νερού τραβώντας την προς τα επάνω, σκουπίστε την και τοποθετήστε τη πάλι στη θέση της χάρη στις εγκοπές που έχουν προβλεφθεί για το σκοπό αυτό.

⚠ **Ο καθαρισμός του φούρνου δεν πρέπει να πραγματοποιείται με συσκευή καθαρισμού με ατμό.**

Αλλαγή λυχνίας



Η λυχνία βρίσκεται στην πίσω δεξιά πλευρά του θαλάμου του φούρνου.

⚠ Αποσυνδέστε το φούρνο σας από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν κάθε παρέμβαση στη λυχνία προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

- Περιστρέψτε το προστατευτικό κάλυμμα προς τα αριστερά.
- Ξεβιδώστε τη λυχνία προς την ίδια φορά.

Χαρακτηριστικά λυχνίας:
- 15 W - 220-240 V
- 300°C - βάση E 14

- Αλλάξτε τη λυχνία και επανατοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα, ελέγχοντας ότι τα παρεμβύσματα είναι καλά τοποθετημένα.
- Συνδέστε το φούρνο σας με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

Τι να κάνετε σε περίπτωση ανωμαλίας στη λειτουργία

ΠΑΡΑΤΗΡΕΙΤΕ ΟΤΙ...	ΤΑ ΠΙΘΑΝΑ ΑΙΤΙΑ	ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ
Η οθόνη δεν ανάβει	Ελάττωμα στην τροφοδοσία του φούρνου. Η ηλεκτρονική κάρτα δεν λειτουργεί.	- Ελέγξτε την τροφοδοσία (την ασφάλεια της εγκατάστασης σας). - Καλέστε το τμήμα Εξυπηρέτησης πελατών.
Η λυχνία δεν λειτουργεί.	Η λυχνία δεν ανάβει. Ο φούρνος δεν είναι συνδεμένος με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Η ασφάλεια της ηλεκτρολογικής σας εγκατάστασης είναι εκτός λειτουργίας.	-Αλλάξτε τη λυχνία. - Συνδέστε το φούρνο με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. - Αλλάξτε την ασφάλεια της εγκατάστασης.
Διαρροή νερού ή ατμού στο επίπεδο της πόρτας κατά το μαγείρεμα.	Η πόρτα δεν είναι καλά κλεισμένη. Το παρέμβυσμα της πόρτας είναι ελαττωματικό.	- Καλέστε το τμήμα Εξυπηρέτησης μετά την Πώληση.

Σε κάθε περίπτωση, εάν η παρέμβασή σας δεν είναι αρκετή, επικοινωνήστε αμέσως το Τμήμα Εξυπηρέτησης μετά την Πώληση.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:47 Page 111

Sumário

Editorial **p.112**

A cozedura a vapor

Informações gerais **p.113**

Como se apresenta o seu forno? **p.114**

Acessórios **p.115**

Como instalar o seu forno?

Ligação eléctrica **p.116**

Encastrament **p.117**

Como utilizar o seu forno?

Regulação da hora **p.118-119**

Como realizar uma cozedura imediata? **p.120-121**

Gestão da água **p.122**

Como utilizar o temporizador? **p.123**

Temporizador **p.124**

Tabela de cozedura **p.125-126**

Como efectuar a manutenção do seu forno? **p.127**

Como mudar a lâmpada? **p.128**

Anomalias **p.128**

PT

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:47 Page 112

Brandt

Estimado(a) Cliente,

Acabou de adquirir um forno BRANDT e gostaríamos de lhe agradecer desde já a sua preferência.

Toda a nossa paixão e o nosso saber-fazer foram dedicados a este aparelho, de maneira a que ele possa satisfazer o melhor possível as suas necessidades. Inovador e eficiente, concebemo-lo a pensar na sua permanente facilidade de utilização.

Na gama de produtos BRANDT encontrará também uma vasta selecção microondas, placas de cozinha, exaustores, fogões, máquinas de lavar louça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que poderá combinar com o seu novo forno BRANDT.

Para mais informações de carácter útil e complementar, bem como para encontrar todos os nossos produtos, consulte o nosso site www.brandt.com.

BRANDT

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à sua evolução.

Importante: Antes de pôr o aparelho a funcionar, leia este guia de instalação e de utilização com atenção para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.

www.brandt.com

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:47 Page 113

A cozedura a vapor

Informações gerais

A cozedura a vapor proporciona todas as vantagens se se respeitar o seu modo de utilização. Sã e natural, a cozinha a vapor conserva o bom gosto dos alimentos. Um molho refinado ou à base de ervas aromáticas constitui uma mais-valia que marca a diferença.

Este tipo de cozedura não transmite qualquer cheiro. É desnecessário aromatizar a água da cozedura com ervas ou especiarias; no entanto, poderá aromatizar um peixe deitando-o numa cama de algas ou uma ave num raminho de alecrim ou de estragão.

Com a cozedura a vapor é possível cozinhar simultaneamente carne, peixe e legumes.

Permite aquecer delicadamente as massas, o arroz e o puré sem correr o risco de pegar e secar.

Facilita a cozedura dos cremes, flãs, bolos de arroz, etc. colocando uma cobertura de papel de alumínio para que a água de condensação não embeba os alimentos.

É desnecessário adicionar sal previamente, mesmo na água da cozedura.

PT

Para que a carne tenha uma melhor apresentação, faça dourar todos os lados rapidamente numa frigideira, com manteiga quente.

Comparada com a cozedura a água, o vapor apresenta todas as vantagens:

É rápida: a cozedura inicia-se imediatamente ao passo que o tempo de cozedura dos alimentos num recipiente com água só começa quando a água está a ferver.

É dietética: as vitaminas (as ditas hidrosolúveis) e os sais minerais são perfeitamente conservados uma vez que estes se dissolvem apenas quando em contacto com a água condensada que cobre os alimentos.

Além do mais, não é utilizada nenhuma matéria gorda para realizar a cozedura.

O vapor respeita o gosto dos alimentos. Não acrescenta nem retira aromas, gosto de grelhados ou de fritos já que não se verifica nenhuma diluição na água.

Reverso da medalha: inútil cozinhar desta forma um peixe que não seja fresco, ou um legume esquecido no frigorífico há uma semana: o resultado seria catastrófico!

O vapor não mistura nem gostos nem cheiros; não hesite em economizar tempo e dinheiro de uma só vez cozinhando simultaneamente, por exemplo, peixe e sobremesa desde que estes preparados não estejam em contacto.

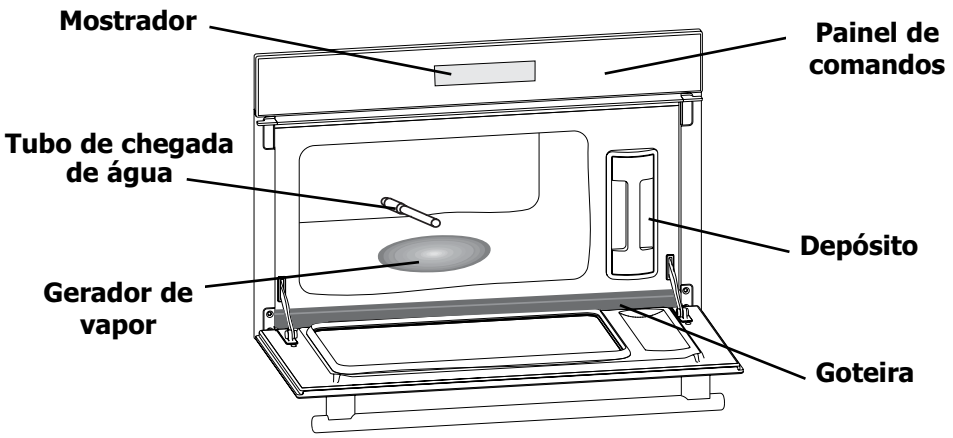
O vapor é igualmente benéfico para escaldar, descongelar e aquecer ou ainda manter quente, principalmente os molhos.

Comece por passar na frigideira, com muito pouca gordura, carnes como aves, vitela e porco, para que tomem um aspecto dourado apetitoso. Finalize a sua cozedura utilizando o vapor.

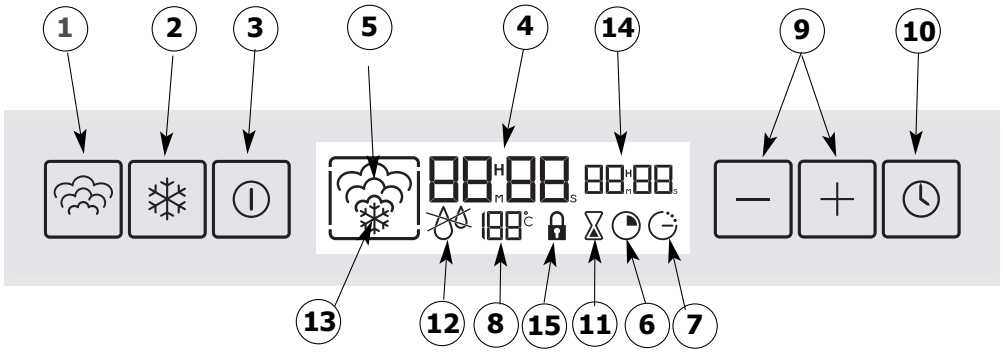
Cortados aos pedaços, os alimentos cozem mais rápido e de forma mais homogénea do que se estivessem inteiros.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:47 Page 114

Como se apresenta o seu forno?



Pormenores do painel de comandos

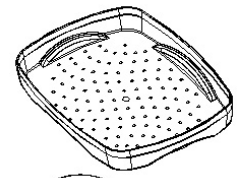


1. Tecla cozedura a vapor
2. Tecla de descongelação
3. Tecla Start/Stop
4. Zona de visualização hora duração ampulheta
5. Símbolo cozedura a vapor
6. Sigla duração da cozedura
7. Sigla final da cozedura
8. Indicação de temperatura
9. +/- Teclas de regulação do tempo
10. Tecla de selecção: SET
11. Sigla do temporizador independente
12. Indicador de problema no circuito de água
13. Símbolo de descongelação
14. Zona de exibição duração ou início da cozedura
15. Bloqueio do teclado

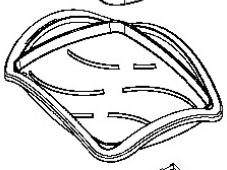
99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:47 Page 115

Acessórios

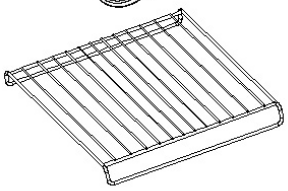
Recipientes metálicos



Tabuleiro de cozedura perfurado evitando o contacto entre os alimentos e a água de condensação.



Tabuleiro permitindo a recuperação da água de condensação.

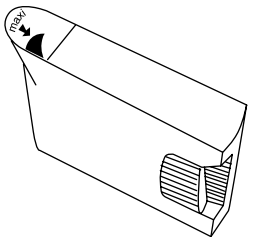


Grelha de suporte amovível em inox:
a sua presença no forno é obrigatória.

PT

Os acessórios do forno são compatíveis com a máquina de lavar loiça.

Reservatório amovível



Reservatório permitindo a alimentação em água do seu forno de forma independente.
O seu conteúdo é de cerca de 1 litro (nível máx.)

A utilização de uma água pouco calcária facilitará a conservação do seu forno.

⚠ A utilização de uma água desmineralizada é proibida (não alimentar).

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:47 Page 116

Como instalar o seu forno?

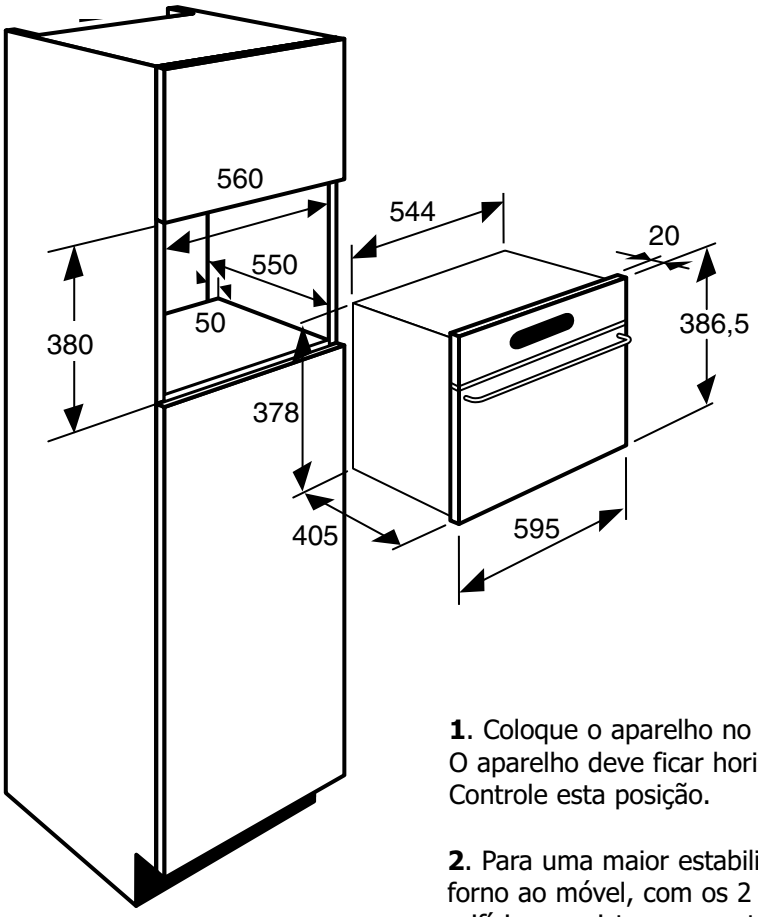
Ligação eléctrica

Para uma ligação fixa, certifique-se de que instala na conduta de alimentação um dispositivo de corte de ligação em conformidade com as normas de instalação.
Caso contrário, o aparelho deverá ser instalado de maneira a que a tomada esteja acessível quando pretender encastrá-lo.
Utilize imperativamente uma tomada de corrente que inclua um borne de terra e ligue-a em conformidade com as normas de segurança em vigor.
A sua instalação deve estar equipada com uma protecção térmica de 10 Amperes.
Não coloque o forno em funcionamento caso o cabo de alimentação ou a ficha estejam danificados. Neste caso, deverá proceder à sua substituição recorrendo ao fabricante, ao Serviço Pós-venda ou a pessoas devidamente qualificadas a fim de evitar qualquer perigo.

Tensão de funcionamento	220-240 V ~ 50 Hz
Potência total do forno	1,77 kW
Consumo de energia	
-durante 1 hora de à temperatura de 100°C	0,71 kWh
-Dimensões úteis do forno	
Largura	38,5 cm
Altura	18,2 cm
Profundidade	33,5 cm
Volume útil	23,5 litros

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:47 Page 117

Encastrament



PT

1. Coloque o aparelho no nicho.
O aparelho deve ficar horizontal.
Controle esta posição.

2. Para uma maior estabilidade, fixe o forno ao móvel, com os 2 parafusos nos orifícios previstos para este efeito sobre osmontantes laterais.

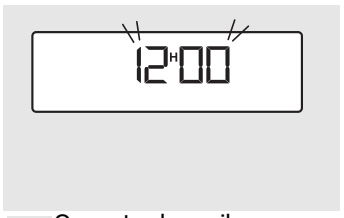
3. Efectue a ligação eléctrica.

⚠ **Certifique-se de que a ficha está acessível após a instalação.**

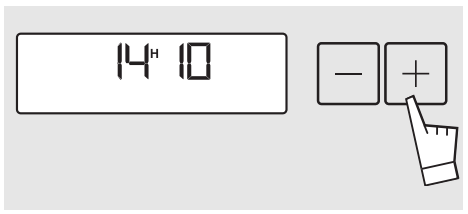
Como utilizar o seu forno?

Regulação da hora

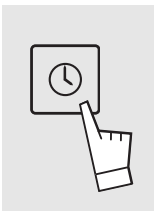
Acerte as horas quando colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez.



1 O mostrador exibe as 12h00 de forma intermitente.

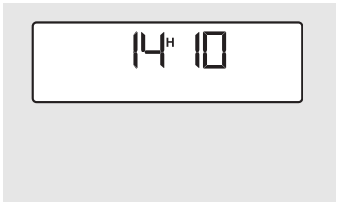


2 Prima as teclas + ou - e avance o relógio.

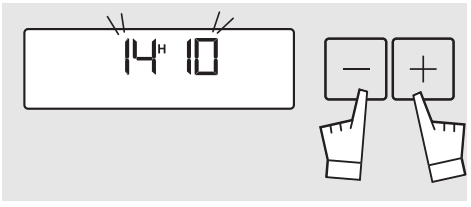


3 Valide premindo SET.

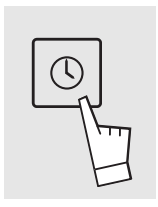
Modificação da hora



1 A hora desejada é exibida.



2 Prima simultaneamente as teclas + ou - até que a hora surja de forma intermitente.



3 Valide premindo SET.

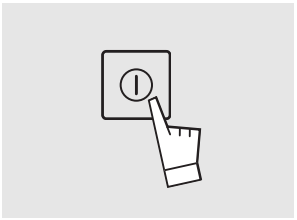
Caso a validação não seja efectuada com a tecla SET, a sua memorização será assumida ao fim de um minuto.

Limitação do consumo de energia

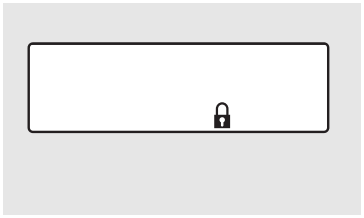
Após 1 minuto sem utilização, a luminosidade do mostrador diminuirá para limitar o consumo de energia.

Bloqueio do visor

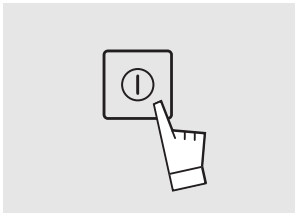
É possível bloquear o visor. Este apenas poderá ser activado em modo hora ou em modo cozedura diferida, quando o forno se encontrar fora de serviço.



1 Prima a tecla START/STOP durante alguns segundos.



2 Emitir-se-á um bip aoaque se segue a exibição de um "cadeado" no mostrador.A partir deste momento, todas as teclas ficam inactivas.



3 Para desbloquear prima a tecla START/STOP durante alguns segundos; emitirse-á um bip e o cadeado desaparece.

PT

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:47 Page 120

Como realizar uma cozedura imediata?

Princípio de funcionamento

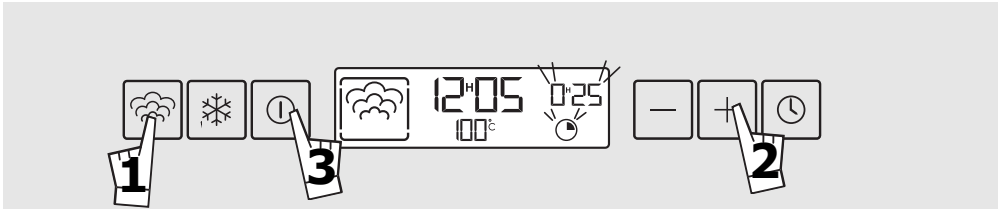
A água que se encontra no reservatório chega à cavidade através de um tubo. Esta água é transformada em vapor quando em contacto com uma superfície quente colocada na parte inferior da cavidade: trata-se de um gerador de vapor. Não será, por isso, necessário adicionar água ao recipiente de cozedura. Para garantir UM VERDADEIRA COZEDURA A VAPOR, o seu forno dispõe de recipientes especialmente estudados para obter uma cozedura perfeita.

⚠ Encha IMPERATIVAMENTE o reservatório com água até ao nível **maxi** (máximo) antes de proceder à cozedura.

⚠ Aquando da cozedura, o aparelho aquece. Ao abrir a porta, este deixa escapar vapor quente. Afaste as crianças.

Cozedura a vapor

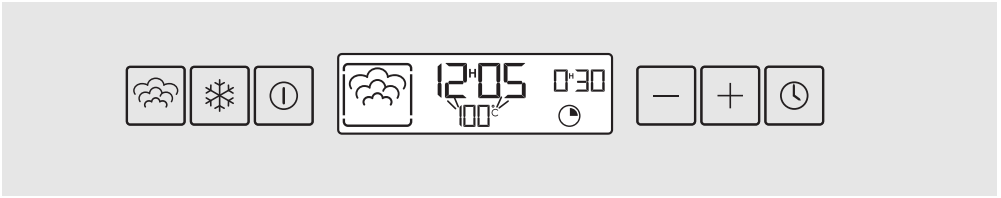
Cozedura a vapor a 100ºC.



1 Prima a tecla
Ser-lhe-á proposto um tempo de 25 minutos.

2 Regule a duração desejada (mín. 5 min. e máx. 60min) premindo as teclas+ ou -.

3 Valide com a tecla START.



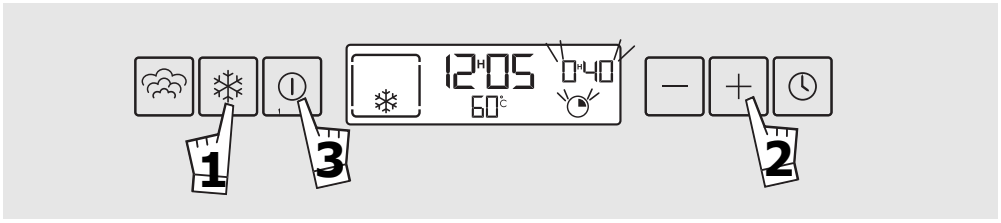
4 O símbolo é activado. Quando a temperatura é atingida, são estabelecidos os 100ºC seguindo-se um sinal sonoro.

Para não alterar os resultados da cozedura, não abra a porta do aparelho durante o processo de cozedura.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:47 Page 121

Descongelação

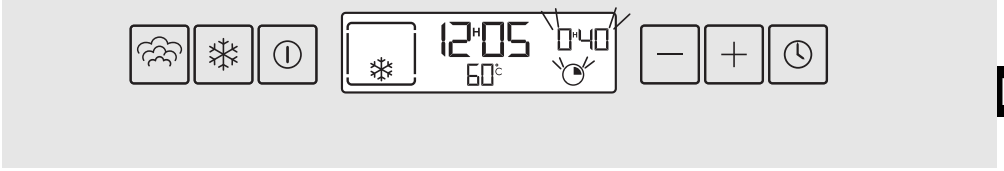
Descongelação a 60ºC.



1 Prima a tecla ❄
Ser-lhe-á proposto um tempo de 40 minutos.

2 Regule a duração desejada (mín. 5 min. e máx. 60 min.) premindo as teclas+ ou -.

3 Valide premindo START.



PT

4 O símbolo ❄ é activado. Quando a temperatura é atingida, são estabelecidos os 60ºC seguindo-se um sinal sonoro.

Alteração do tempo de cozedura

Ao longo do processo de cozedura, pode alterar o tempo de cozedura por intermédio das teclas + ou -.

Paragem durante o processo de cozedura

Poderá a todo o momento interromper a cozedura premindo a tecla START/STOP (prolongadamente de cerca de 1 segundo).
Se a produção de vapor ainda não se encontrar desactivada (o que demora cerca de 1 minuto), o forno desencadeia uma paragem imediata e as horas desaparecem.
Se a produção de vapor já tiver iniciado, o tempo passa para 3 minutos e efectuar-se-á uma contagem decrescente, pelo que o vapor se evacuará antes da abertura do forno.

Em final de cozedura

O mostrador exibirá os dígitos 0m00s, seguindo-se a supressão da sua exibição. Emitir-se-ão sinais sonoros descontínuos durante 3 minutos. Para desactivar os sinais sonoros, prima a tecla STOP ou proceda à abertura da porta.

⚠ **Esvazie IMPERATIVAMENTE o reservatório.**

Para garantir uma boa fiabilidade do forno, o ventilador prossegue o seu funcionamento normal durante algum tempo após o final da cozedura.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:47 Page 122

Conselhos

Congele os alimentos em pequenas porções, pois a descongelação será mais rápida, mais homogénea e a qualidade será preservada. Quando a descongelação estiver a meio, pode voltar os alimentos ou espalhá-los (como as mini-doses de legumes, por exemplo). Proteja os doces com uma película aderente ou conserve a embalagem de origem. Limpe o peixe e as salsichas com um pano antes de os pôr a grelhar, já que a humidade os impede de alourar. Para os alimentos maiores (rolos de carne, etc.), proceda por etapas, voltando várias vezes o alimento e ajuste o tempo em consequência.

LEGUMES	Em mini-doses (espinafres, etc.)	dispostas no tabuleiro	25 min.
	Em blocos	dispostos no tabuleiro	40/45 min.
PEIXE	Trutas (inteiras)	dispostas no tabuleiro	30 min.
	Medalhões de salmão	dispostos no tabuleiro e voltados após a metade do tempo	25 min.
	Filetes (protegidos com película)	dispostos no tabuleiro	15/20 min. conforme a espessura
	Camarão	dispostos no tabuleiro	10/12 min.
CARNE	Coxas de frango	dispostas no tabuleiro e voltadas após a metade do tempo	40/45 min.
	Peitos de frango (protegidos com película)		25 min.
	Salsichas	dispostas no tabuleiro	25 min.
	Costeletas (porco, vitela, etc.)	dispostas no tabuleiro, protegidas com película e voltadas após a metade do tempo	25/30 min.
	Cubos de fígado (para espetadas)	separar após a metade do tempo	55/60 min.
FRUTA	Mistura de frutos vermelhos	dispostos no tabuleiro	15 min.
	Compotas (maçãs, etc.)	protegidas com película	35/40 min.
DOCES	Pastéis	conservados na embalagem e dispostos em cima da grelha	15 min.
	Pães com chocolate	conservados na embalagem e dispostos em cima da grelha	15 min.

Aquecimento

Os pratos cozinhados podem ser aquecidos no forno a vapor, pois não ficam ressequidos nem demasiados cozidos e também não correm o risco de salpicar ou de ficarem pegados. Sequência vapor a 100º C - coloque o tabuleiro ou o prato em cima da grelha, proteja-o com uma folha de papel de alumínio ou com película aderente para evitar as quedas das gotículas de água e aqueça durante 20 a 25 minutos conforme a natureza dos cozinhados e os seus gostos.

Exemplos:

Um prato de *choucroute*: 20 min. Uma tigela de sopa (30 cl.): 20/25 min.

Gestão da água

Caso verifique algum problema ligado ao circuito da água durante o processo de cozedura, o indicador "ausência de água" é exibido e emitir-se-á um sinal sonoro.

Esta falha é, sobretudo, resultante de:

- um reservatório vazio.
- um reservatório mal encaixado.

Após ter verificado estas duas causas possíveis, a cozedura reinicia-se automaticamente depois do fecho da porta.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:47 Page 123

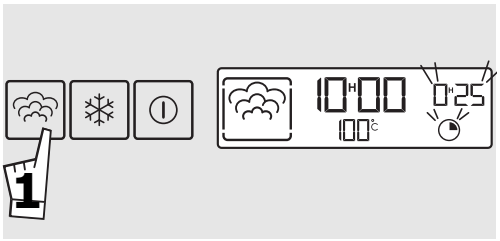
Como realizar uma cozedura diferida?

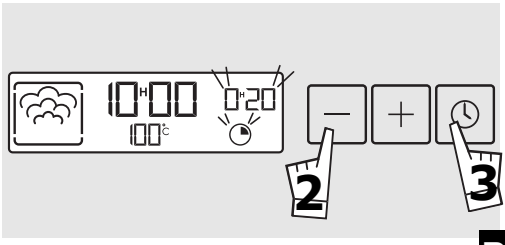
Cozedura a vapor

Cozedura a vapor a 100ºC.
Poderá programar o tempo de cozedura de forma a que o seu prato fique pronto a uma hora desejada.

Exemplo:

São 10h00 e tem de se ausentar; o seu prato deverá estar pronto às 12h00 e a respectiva cozedura demorará 20 min.



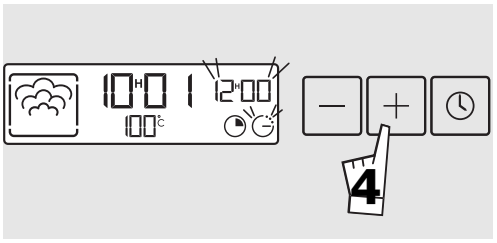


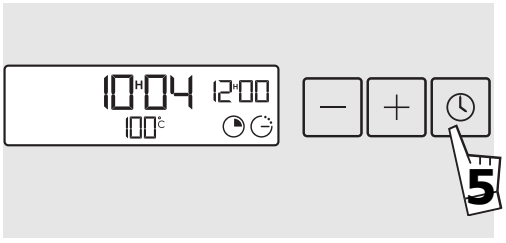
PT

1 Prima a tecla . Ser-lhe-á proposto um tempo de 25 minutos.

2 Regule a duração desejada (mín. 5 min. e máx. 60 min.)premindo as teclas+ ou -.
Exemplo: 20 min.

3 Valide premindo SET.





4 A hora e o símbolo de final de cozedura são exibidos de forma intermitente. É, pois, possível regular a hora do final da cozedura:Prima as teclas + ou -
Exemplo: 12h00

5 Valide premindo SET.

A hora e o símbolo do final da cozedura são exibidas de forma estável. O símbolo de duração da cozedura e a hora podem ser visualizados.

Caso não efectue a validação ao premir a tecla SET, a memorização da programação é anulada, a exibição do tempo desaparece e a hora será novamente exibida.

Alteração do tempo de cozedura e da hora de final de cozedura

Tem a possibilidade de, a qualquer momento, consultar ou alterar a duração da cozedura e a hora de final da cozedura premindo a tecla SET.
Para anular a programação, prima a tecla START/STOP.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:48 Page 124

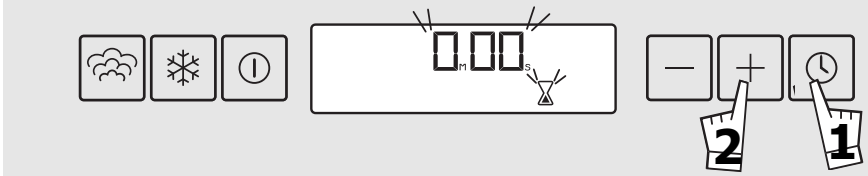
Como utilizar o temporizador?

Temporizador

O seu forno está equipado com um temporizador electrónico independente do funcionamento do forno permitindo efectuar uma contagem decrescente do tempo.

⚠ Esta função é independente do forno e por isso é incapaz de comandar uma paragem da cozedura automática

No entanto, esta função pode ser igualmente utilizada durante o funcionamento do forno. Neste caso, a exibição do temporizador prevalece sobre a exibição da hora do dia.



1 Prima a tecla SET durante alguns segundos. Os dígitos 0m00s e o símbolo temporizador apresentar-se-ão de forma intermitente.

2 Regule a duração desejada (máx. 59 min. 50 seg.), premindo as teclas + ou -. Após alguns segundos, o temporizador efectua uma contagem decrescente.
Uma vez decorrido o tempo, os sinais sonoros activar-se-ão durante alguns segundos. Os dígitos 0m00s serão exibidos de forma intermitente.

A paragem dos bips é efectuada premindo longamente a tecla SET o START.

Alteração e paragem do temporizador

Quando a contagem decrescente é iniciada, poderá alterar o tempo restante premindo durante alguns segundos as teclas + ou -.
Para anular a função do temporizador, prima a tecla SET durante alguns segundos e recoloque o tempo em 0m00s.

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:48 Page 125

Tabela de cozedura

LEGUMES	TEMPO Independentemente da quantidade	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Alcachofras (peq.)	**40 a 45 min .**	colocadas ao contrário no tabuleiro	• O tempo assinalado é de acordo com a natureza, espessura e frescura dos legumes. Siga as indicações que constam na coluna "Preparações". • O tempo de cozedura é o mesmo, independentemente da quantidade. Exemplo: 1 ou 4 alcachofras demoram o mesmo tempo a cozer. • Para controlar o nível de cozedura, pique a parte mais espessa do legume; se estiver cozido não notará resistência.
Espargos	**35 a 40 min.**	para as pontas, reduzir o tempo	
Brócolos	**18 min.**	em raminhos	
Cenouras	**20 a 22 min.**	às rodelas finas	
Aipo	**25 a 30 min.**	às fatias finas	
Abóbora	**15 a 20 min.**	aos cubos	
Cogumelos	**15 min.**	às lâminas finas	
Couve-	**30 a 35 min.** **22 min.** **30 a 35 min.**	de-bruxelas -flor em raminhosverde cortada finamente	
Courgetes	**10 a 15 min.**	às rodelas	
Alcachofras japone	**20 min.**		
Espinafres	**20 min.** **35 min**	(frescos) mexer durante a cozedura (congelados)	
Endívias	**30 min.**	retirar o talo e cortar ao meio no sentido longitudinal	
Funcho	**22 min.**	cortado ao meio	
Feijão verde	**30 a 35 min.**		
Nabos	**15 a 20 min.**	aos cubos	
Ervilhas frescas	**20 a 25 min.**	**/**	
Alho francês	**25 min.**	cortado ao meio	
Batatas	**25 min.** **40 a 45 min.**	cortadas às rodelas inteiras	

MARISCOSCRUSTÁCEOS	TEMPO	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Vieiras	**10 a 12 min.**	com substâncias aromáticas	• Disponha os mariscos sobre a grelha do tabuleiro de vidro e acrescente ervas aromáticas. • Disponha os crustáceos sobre uma cama de algas.
Mexilhões/Burriés	**20 a 25 min.**	com substâncias aromáticas	
Caranguejos/Sapateir	**25 min.**	/	
Lavagantes	**30 a 35 min.**	conforme o peso	
Lagostins	**12 a 15 min.**	/	

FRUTA-CREMES	TEMPO	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Maçãs/peras/ pêssegos	**10 a 15 min.**	inteiros, descascados	• Tempo conforme maturação.
Compota	**25 min.**	fruta laminada	
Cremes	**10 min.**	em formas	

PT

PEIXES	TEMPO	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Lúcio	**25 a 30 min.**	inteiro (1 kg)	• *Postas: pedaços de peixe redondos com 2 a 3 cm de espessura (180/200 g) por pessoa. • Exija produtos muito frescos. • Coloque simplesmente o peixe inteiro no tabuleiro ou sobre folhas de louro, funcho ou outra erva aromática. • Em final de cozedura, retire a pele que se descolará muito facilmente.
Badejo/Pescada	**13 a 15 min.**	postas (180 g)*	
Dourada	**20 a 25 min.**	inteira (1 kg)	
Haddock	**15 min.**	filetes	
Arenque	**20 min.**	inteiro (200g)	
Maruca	**15 a 20 min.**	postas (180 g)	
Lota	**15 min.**	conforme espessura	
Cavala	**20 min.**	inteiro (250g)	
Pescada/Bacalhau	**15 min.**	filetes	
Raia	**25 a 30 min.**		
Salmonetes	**15 min.**	inteiro (200g)	
Salmonetes	**10 min.**	filetes	
Cação	**20 min.**	gros tronçons (6 à 10cm de long)	
Salmão	**15 a 20 min.**	postas (180/200 g)	
Linguados	**10 a 12 min.**	filetes	
Atum	**20 a 25 min.**	postas (180/200 g)	
Truta inteira (1kg)	**20 a 25 min.**	inteira (200g) **13 a 15 min.**	

CARNES / OVOS	TEMPO	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Vaca	**15 a 30 min.**		• Doure no grelhador num tabuleiro diferente
Porco (filets mignon)	**25 min.**	Assado 800 g: **55 a 60 min**.	
Aves (brancas,lominhos,paupiettes)	**20 a 25 min.** **25 min.**	Coxas frango: **35 a 40 min.** Perú jovem assado **50 a 60 min.**	
Salsichas	**20 min.**	Tipo Morteau 400 g	
Chouriços de sanaguee	**10 a 15 min.**		
Ovos com ovos muito frescos conservados à temperatura ambiente.	**7 min.** **5 a 6 min.** **8 min.** **10 a 12 min.**	Quentes: colocados directamente na grelha. Estrelados: colocados em pratos individuais, sobre a grelha e cobertos com uma película para alimentos. Escalfados: colocados directamente sobre a grelha. Cozidos/em Cocotte: ver receitas detalhadas.	

ARROZ, MASSAS E SÊMOLA	TEMPO	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Coloque directamente num tabuleiro e cubra com água ou leite. De facto, o vapor não é suficiente para saturar estes alimentos que tendem a engrossar. Coloque uma folha de alumínio por cima do tabuleiro para evitar que os pingos de água atinjam os alimentos.			
Arroz-doce	**30 min.**	100 g de arroz lavado - 20 cl de leite - 2 colh. de sopa de açúcar	• Mexa com um garfo no final da cozedura.
Sêmola	**20 min.**	200 g (1/4 litro de água)	

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:48 Page 127

Como efectuar a manutenção do seu forno ?

Manutenção

Cavidade (após cada cozedura)

Limpe a cavidade com um pano seco após arrefecimento do gerador de vapor ou deixe secar a cavidade mantendo a porta entreaberta.

Tubo de chegada de água (1 vez por mês)

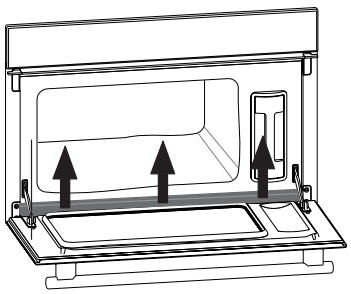
Retire o tubo de chegada de água desaparafusando-o. Elimine o depósito de calcário que se possa eventualmente ter depositado no interior (com ajuda de um objecto fino e pontiagudo tipo espeto fino ou agulha de tricotar).

PT

Gerador de vapor (1 vez por mês)

Deite ½ copo de vinagre de álcool branco sobre o gerador. Deixe actuar durante alguns minutos, limpe e enxagúe com água.
Não utilize esponja, pós abrasivos ou produtos anticalcários para cafeteiras.

Limpeza da goteira

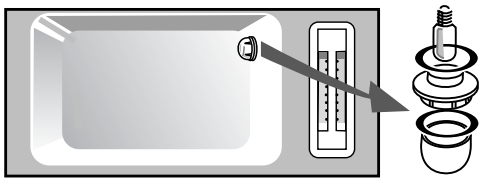


Desmonte a goteira puxando-a para cima, limpe-a e recoloque-a no seu lugar utilizando os três encaixes previstos para o efeito.

⚠ **A limpeza do forno não deve ser efectuada com um produto de limpeza com vaporizador.**

99640191_A_ML.qxp 28/08/2006 13:48 Page 128

Como mudar a lâmpada?



A lâmpada está situada na parte traseira, no lado direito, da cavidade do forno. Desligue o seu forno da ⚠ corrente antes de efectuar qualquer intervenção sobre la lâmpada a fim de evitar qualquer choque eléctrico.

-Gire a armação de suporte da lâmpada para a esquerda, até efectuar um quarto da circunferência.
- Desenrosque a lâmpada no mesmo sentido.

Características da lâmpada :

- 15 W -220/240 V
- 300°C -casquilho E 14

- Substitua a lâmpada e, em seguida, volte a montar a armação com o postigo fazendo coincidir bem todas as juntas.
- Ligue novamente o seu forno.

Anomalias

VOCÊ CONSTATA QUE...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE DEVE FAZER?
O seu visor não acende.	Problema de alimentação do forno Carta electrónica caduca.	- Verificar se o depósito foi introduzido até ao fundo. - Recorrer a um serviço Pós-venda.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida. O forno está mal ligado. O fusível da sua instalação está estragado.	- Mudar a lâmpada. - Ligar o forno. - Mudar o fusível da instalação.
Fuga de água ou de vapor a nível da porta durante a cozedura.	A porta está mal fechada. A junta da porta apresenta um defeito	- Recorrer a um serviço Pós-venda.

Se a sua intervenção não for suficiente para resolver estes problemas, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Pós-Venda.